SALDSKĀBĀ ŠAMPINJONU MĒRCE NO HUGO





Īpaša un vienlaikus ļoti vienkārša, ātra mērce, kuru jūs tagad regulāri gatavosiet!

Nelikvidējiet marinādi no gurķīšiem!

Jums tā būs vajadzīga šai fantastiskajai mērcītei.

Nepieciešams:
Svaigas vai konservētas sēnes (protams, labāk ir svaigas)
Sīpoli
Marināde no marinētiem gurķīšiem
Sāls, malti melnie pipari
Saldais krējums
Nedaudz miltu vai cietes
Makaroni vai knēdeļi vai…. kā piedevas

Procedūra:
Smalki sagrieztu sīpolu apcep eļļā, pievieno sasmalcinātas sēnes un labi apcep.
Pielejiet marinādi. Bagātiniet ar sāli un pipariem (tas gan diez vai būs vajadzīgs)
Karsējiet, kādu laiku un tad pievienojiet saldo krējumu, kurā iejaukta ciete vai milti, tik daudz, lai mērcei būtu krēmīga konsistence.
Mērcei nevajag nekādas speciālas garšvielas – marinādē jau viss ir un tā ir "mņam"!
Ja ir vēlme, tad dažreiz mērcei pievienoju vienu smalki sarīvētu marinētu gurķi.

GATAVS!

Pasniedz ar vārītiem makaroniem. Ir lieliski arī ar knēdeļiem. Tā ir tik laba, ka tai nav nepieciešama gaļa. Bet ja nu tomēr (…man ir „tomēr"), tad ātri pagatavojiet cūkgaļas sautējumu, grilu vai karbonādi un pasniedziet to visu kopā.

Lai labi garšo, draugi.
Tavs Hugo