SPAGETI AR TOMĀTIEM UN BEKONU NO HUGO





Un atkal spageti? Tie man neapnīk, ja gatavo dažādās variācijās!
Fantastiska un vienkārša recepte, gatava 15 minūtēs!

Jums būs nepieciešams (2 palielām porcijām):
300 grami kvalitatīvu spageti
50 grami sasmalcināta cauraudzīša
200 ml sasmalcinātu tomātu vai biezeņa
3 ēdamkarotes olīveļļas
1 ķiploka daiviņa
Nedaudz sāls
Nedaudz medus vai cukura
Svaigs baziliks
Oregano
Rīvēts Pazmezan siers

Process:
Lielākā katlā uzvāriet ūdeni, pieberiet sāli. Kad ūdens sāk vārīties, lieciet tajā spageti, viegli apmaisiet, lai tie nesaliptu kopā. Gatavojiet līdz gandrīz mīksti.
Ātri apcepiet bekonu. Pēc garšas pievienojiet smalki sagrieztu ķiploku, tomātu mīkstumu, nedaudz sāls, tējkaroti medus, nedaudz svaiga bazilika un oregano. Visu sautējiet dažas minūtes un ņemiet nost no uguns.
Gatavos spageti nokāsiet un sajauciet ar sagatavoto mērci.
GATAVS!

Pasniedziet ar svaigām bazilika lapām un pārkaisiet sarīvētu Pazmezan sieru. Siers var būt arī jebkurš cits cietais siers pēc jūsu gaumes.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo