TAGLIATELLE AR ŠAMPINJONIEM NO HUGO





Makaroni – vienkārši, gardi, ātri, izcili vieglākām vasaras pusdienām. Šoreiz izmantoju Tagliatelle makaronus, kas ir kā šauras plakanas lentītes un, liekas, garšo pavisam savādāk.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
500 grami makaronu

200 gramu svaigu sēņu
1 sīpols
Nedaudz sāls, malti melnie pipari, oregano
Saldais krējums 35% viens 200 ml iepakojums
Nedaudz eļļas

Process:
Pagatavojiet makaronus (ne pilnīgi mīkstus) sālsūdenī.
Apcepiet sīpolu pannā nelielā eļļas daudzumā. Pievienojiet sagrieztas sēnes, kādu laiku apcepiet un beigās pievienojiet saldo krējumu, nedaudz sāls, piparus un oregano. Kad krējuma mērce nedaudz sabiezē, tā ir gatava. Iemaisiet tajā vārītus makaronus.
GATAVS!

Pārkaisiet rīvētu Parmezāna sieru, un varat pasniegt!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo