SPAGETI AR ĶIRBI NO HUGO





Fantastiski, vienkārši, ātri pagatavojami! Lielisks veids kā izmantot ķirbi! Atgādina spageti Carbonara, tāpēc ieteicams tiem kam ir alerģija vai kādas citas ķibeles no olām.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
250 grami spageti (no cieto graudu miltiem)

200 grami cauraudzīša
250 grami ķirbja
sāls, malti melnie pipari, muskatrieksts
Parmezāna siers
Nedaudz saldā krējuma

Pieeja:
Sāls ūdenī novāriet spageti vadoties pēc instrukcijas.
Kamēr tie gatavojas, pagatavojiet mērci: lielāka pannā apcepiet smalki sagrieztu cauraudzīti, pēc vajadzības pievienojot nedaudz eļļas. Pievienojiet tam kubiņos sagrieztu ķirbi. Bagātiniet ar sāli, pipariem, muskatriekstu. Rūpīgi apcepiet, lai ķirbis būtu mīksts, apmēram 5-10 minūtes. Tad pievienojiet nedaudz saldā krējuma un vāriet vismaz 3 minūtes. Noņemiet mērci no plīts un sablenderējiet to.
Gatavus, nokāstus spageti saujauciet ar sagatavoto mērci. Pasniedzot, neaizmirstiet spageti pārkaisīt ar rīvētu Parmezānu.
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo

