SACEPUMS AR BROKOĻIEM NO HUGO





Vēl viena recepte par tēmu „sacepums", no makaroniem, kas sacepti ar šķiņķi, sieru un brokoļiem.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)
500 grami makaronu
(cenšos izmantot itāļu, jo tie tiek ražoti no rupjajiem kviešu miltiem)
Brokolis, vidēji liels
250 grami kūpināta cauraudzīša vai bekona

200 gr siera (Eidam, Holandes tipa)
250 gr Holandes mērces
250 gr saldā krējuma
Nedaudz sviesta
Sāls

Pieeja:
Brokoļus apvāriet sālsūdenī apmēram 5-6 minūtes, tā lai tie vēl nebūtu pilnīgi mīksti. Nedaudz atdzesējiet un sadaliet mazākās rozetēs.
Novāriet makaronus sālsūdenī.
Ar sviestu ieziestā cepamtraukā kārtojiet vārītus makaronus, vārītus brokoļus un sagrieztu cauraudzīti. Rūpīgi samaisiet.
Atsevišķi sajauciet krējumu ar Holandes mērci un pārlejiet to makaroniem. Visbeidzot visu pārkaisiet ar rīvētu sieru un cepiet iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī apmēram 15 minūtes 200 grādos.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo