CEPTIE SPAGETI „ROMIEŠU” NO HUGO





Tie noteikti ir vieni no maniem favorīt spageti.
Izmēģiniet! Es ticu, ka arī jums patiks!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
Spageti 400 grami
Sāls
Svaigas sēnes 100 grami (šampinjoni derēs)
Šķiņķis 150 grami
Nedaudz eļļas
1 ķiploka daiviņa
1 mazā saldā krējuma paciņa
Tomāti saberzti vai kečups, apm. 1 ēdamkarote
Majorāns
1 iepakojums Mozzarella siera
100 grami siera (Edam, Gouda....)

Procedūra:
Liekam vārīt spageti sāls ūdenī.
Pannā, nelielā daudzuma eļļas apcepiet sagrieztas sēnes, sagrieztu šķiņķi un sagrieztu ķiploku.
Pēc garšas pievienojiet 1 ēdamkaroti tomātu mīkstuma (vai kečupu), saldo krējumu un majorānu.
Ļaujiet mērcei nedaudz sabiezēt, pēc vajadzības pieberiet sāli.
(Ja pati mērce šķiet par maz, pievienojiet vēl krējumu.)
Sajauciet novārītos spageti ar mērci. pārvietojiet visu cepamtraukā. Pārkaisiet ar rīvētu sieru un pārlieciet mozzarellas šķēlītes. Cep sakarsētā cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā vismaz 10 minūtes.
GATAVS!
Mņam!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo



