



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 apcepjiet 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 pārliciet mozzarellas šķēlītes. Cep sakarsētā cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā vismaz 10 minūtes.

GATAVS!

Mņam!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

