ZAPEKANÉ RÍMSKE ŠPAGETY OD HUGA.





Tieto jednoznačne patria medzi moje najobľúbenejšie.
Vyskúšajte! Verím, že budú chutiť aj vám!

Budete potrebovať: (4 porcie)
špagety 400 gramov
soľ
čerstvé šampiňóny (100 gramov)
šunku (150 gramov)
trochu oleja
1 strúčik cesnaku
1 malú sladkú smotanu
1 pol. lyžicu rajčinovej drte alebo kečupu
majoránku
1 mozzarellu
100 gramov tvrdého syra

Postup:
Na panvici, v malom množstve oleja opražte pokrájané šampiňóny, na pásiky pokrájanú šunku a pokrájaný cesnak.
Pridajte 1 lyžicu rajčinovej drte (alebo kečupu), 1 celú smotanu a podľa chuti majoránku. Nechajte omáčku trochu zhustnúť, podľa potreby dochuťte soľou.
(Ak by sám zdalo omáčky málo, pridajte smotanu.)
Uvarené špagety zmiešajte s omáčkou. Vložte do nádoby na pečenie. Posypte postrúhaným syrom a pokrájanou mozzarellou. Dajte piecť do vyhriatej rúry na 200 stupňov aspoň na 10 minút.
HOTOVO!
Manam.....

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo





