



MAKARONI AR GAĻU UN SIERU NO HUGO





Šīs receptes sagatavošanai būs nepieciešams minimāls laiks, un rezultāts... „mņam”!

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)



200 grami cūkgaļas filejas (varat izmantot arī karbonādi vai vistas krūtiņu)

Nedaudz eļļas

Sāls, malti melnie pipari, oregano (vai majorāns)

Kāds no pelējuma sieriem

2 trīsstūrīši kausēta siera

1 mazs sīpols

Nedaudz piena

Makaroni

Dilles

Pieeja:

Pannā ar nedaudz eļļas apcep smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet sagrieztu gaļu mazos gabaliņos.

Ātri apcepiet gaļu no visām pusēm. Pievienojiet garšvielas: sāli, maltus piparus un oregano. (lai iegūtu krāsu un vēl labāku garšu, varat pievienot arī šķipsniņu maltu sarkano papriku)

Pievienojiet sarīvētu pelējuma sieru un kausēto sieru. Labi apcepiet, ja nepieciešams, atšķaidiet ar nelielu daudzumu piena.

Novāriet makaronus sālsūdenī. Sajauciet ar sagatavoto gaļas un siera mērci un bagātīgi pārkaisiet dilles.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo