



# GRAUZDĒTAS NŪDELES AR GAĻU NO HUGO





Vai jums patīk makaronu grauzdētā garša tāpat kā man? Ja tā, noteikti izmēģiniet šo recepti. Tā ir ļoti ātri, viegli sagatavojama, un, es domāju, ka jūs to gatavosiet bieži!



Jums būs nepieciešams:

125 gramu nūdelītes

1 mazs sīpols

Sāls, malti melnie pipari

200 gramu gaļas (es izmantoju cūkgaļas fileju vai vistas krūtiņu)

Sēnes (konservētas vai svaigas)

1 svaigs sarkanais čili (vai čili pulveris)

Nedaudz eļļas

Pieeja:

Katliņā nelielā eļļas daudzumā apgraudzē nūdeles. Tad pievieno ūdeni (apmēram divreiz vairāk kā nūdeles), pievieno nedaudz sāls un piparus. Nosedz ar vāku un uz lēnas uguns vāra, līdz tās ir mīkstas. Pagatavošana neaizņem vairāk kā 15 minūtes.

Pagatavojiet gaļu, līdz nūdeles top mīkstas. Apcepjiet smalki sagrieztu sīpolu pannā ar karstu eļļu. Pievienojiet sagrieztu gaļu un ātri apcepjiet no visām pusēm. Pievienojiet sēnes, sasmalcinātu papriku, apcepjiet kopā ar gaļu. Ūdeni nevajadzēs, gaļa un dārzeņi dos pietiekami daudz šķidruma. Kad nūdeles ir gatavas un viss ūdens ir iztvaikojis, vienkārši pievienojiet tās pannai ar gaļu un labi samaisiet.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo