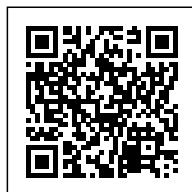




SPAGETI AR CUKĪNI NO HUGO





Ātri un garšīgi! Tas noteikti ir jāizmēģina!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Spageti (vai citi makaroni)

100 gr kūpināta cauraudzīša

1 cukini

1 sīpols

Sāls, malti melnie pipari, oregano

Nedaudz saldā krējuma

Nedaudz eļļas

rīvēts siers Parmezāna

Pieeja:

Lielā katlā uzvāriet ūdeni, kam pievienots sāls un pagatavojiet spageti kā norādīts uz iepakojuma. Vienlaicīgi pagatavojiet mērci. Mazā eļļas daudzumā apcepjiet smalki sagrieztu sīpolu kopā ar sasmalcinātu cauraudzīti. Pievienojiet gabaliņos sagrieztu cukīni. Kārtīgi apcepjiet, pievienojiet sāli,



piparus un nedaudz oregano. Beigās pievienojiet nedaudz krējuma un ļaujiet mērcei viegli sabiezēt.

Gatavajā mērcē lieciet novārītos makaronus un kārtīgi samaisiet. Ja mērce nejauši ir izdevusies par biezu, tad to var atšķaidīt pievienojot nedaudz ūdens no makaroniem.

VISS GATAVS!!!

Vienkārši pārkaisiet ar rīvētu sieru un fantastiskas pusdienas ir galdā!

Lai labi garšo draugi!

Tavs Hugo