



SPAGETI AR ĶIRBI NO HUGO





Fantastiski, vienkārši, ātri pagatavojami! Lielisks veids kā izmantot ķirbi! Atgādina spageti Carbonara, tāpēc ieteicams tiem kam ir alerģija vai kādas citas ķibeles no olām.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
250 grammi spageti (no cieto graudu miltiem)



200 grammi caurudzīša
250 grammi ķirbja
sāls, malti melnie pipari, muskatrieksts
Parmezāna siers
Nedaudz saldā krējuma

Pieeja:

Sāls ūdenī novāriet spageti vadoties pēc instrukcijas.

Kamēr tie gatavojas, pagatavojiet mērci: lielāka pannā apcepjiet smalki sagrieztu caurudzīti, pēc vajadzības pievienojot nedaudz eļļas. Pievienojiet tam kubiņos sagrieztu ķirbi. Bagātiniet ar sāli, pipariem, muskatriekstu. Rūpīgi apcepjiet, lai ķirbis būtu mīksts, apmēram 5-10 minūtes. Tad pievienojiet nedaudz saldā krējuma un vāriet vismaz 3 minūtes. Noņemiet mērci no plīts un sablenderējiet to.

Gatavus, nokāstus spageti saujauciet ar sagatavoto mērci. Pasniedzot, neaizmirstiet spageti pārkaisīt ar rīvētu Parmezānu.

GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo

