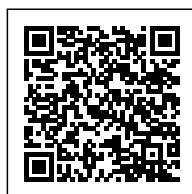




SPAGETI AR TOMĀTIEM UN BEKONU NO HUGO





Un atkal spageti? Tie man neapnīk, ja gatavo dažādās variācijās!
Fantastiska un vienkārša recepte, gatava 15 minūtēs!



Jums būs nepieciešams (2 palielām porcijām):

300 grammi kvalitatīvu spageti

50 grammi sasmalcināta cauraudzīša

200 ml sasmalcinātu tomātu vai biezeņa

3 ēdamkarotes olīveļļas

1 ķiploka daiviņa

Nedaudz sāls

Nedaudz medus vai cukura

Svaigs baziliks

Oregano

Rīvēts Pazmezan siers

Process:

Lielākā katlā uzvāriet ūdeni, pieberiet sāli. Kad ūdens sāk vārīties, lieciet tajā spageti, viegli apmaisiet, lai tie nesalīptu kopā. Gatavojiet līdz gandrīz mīksti.

Ātri apcepjiet bekonu. Pēc garšas pievienojiet smalki sagrieztu ķiploku, tomātu mīkstumam, nedaudz sāls, tējkaroti medus, nedaudz svaiga bazilika un oregano. Visu sautējiet dažas minūtes un ņemiet nost no uguns.

Gatavos spageti nokāšiet un sajauciet ar sagatavoto mērci.

GATAVS!

Pasniedziet ar svaigām bazilika lapām un pārkaisiet sarīvētu Pazmezan sieru. Siers var būt arī jebkurš cits cietais siers pēc jūsu gaumes.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo