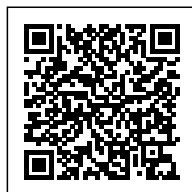




ZAPEKANÉ RÍMSKE ŠPAGETY OD HUGA.







Tieto jednoznačne patria medzi moje najobľúbenejšie.
Vyskúšajte! Verím, že budú chutiť aj vám!

Budete potrebovať: (4 porcie)

špagety 400 gramov

soľ

čerstvé šampiňóny (100 gramov)

šunku (150 gramov)

trochu oleja

1 strúčik cesnaku

1 malú sladkú smotanu

1 pol. lyžicu rajčinovej drte alebo kečupu

majoránku

1 mozzarellu

100 gramov tvrdého syra

Postup:

Na panvici, v malom množstve oleja opražte pokrúpané šampiňóny, na pásiky pokrúpanú šunku a pokrúpaný cesnak.

Pridajte 1 lyžicu rajčinovej drte (alebo kečupu), 1 celú smotanu a podľa chuti majoránku. Nechajte omáčku trochu zhustnúť, podľa potreby dochuťte soľou.

(Ak by sám zdalo omáčky málo, pridajte smotanu.)

Uvarené špagety zmiešajte s omáčkou. Vložte do nádoby na pečenie. Posypte postrúhaným syrom a pokrúpanou mozzarellou. Dajte piecť do vyhriatej rúry na 200 stupňov aspoň na 10 minút.

HOTOVO!

Manam.....

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

