

## Fasolka szparagowa z wołowiną i makaronem



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>wołowina</b>	250 gramów
<b>fasolka szparagowa</b>	250 gramów
<b>makaron udon</b>	250 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>papryka</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyłem, odciąłem końcówki i ugotowałem.

Na patelni rozgrzałem olej, włożyłem posiekaną cebulę, czosnek i po chwili pokrojoną w paski wołowinę. Smażyłem do miękkości mięsa. Następnie dodałem pokrojoną oczyszczoną paprykę, pomidory, fasolę i przyprawy.

Całość dusiłem przez około 15 minut.

Makaron zalałem wrzątkiem. Odcedziłem minutę przed czasem (zgodnie ze sposobem przygotowania na opakowaniu).

Makaron dodałem do całości i dokładnie połączyłem składniki.