

## Makaron a'la mniam



### SZEF



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	2 miski
<b>ser morski</b>	20 dag
<b>kukurydza marynowana</b>	1 puszka
<b>cebula biała</b>	0,5 sztuki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>papryczka chili</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przed rozpoczęciem na patelni nalać odrobinę wody. Ugotowany makaron wrzucić na patelnię. Mieszać!
- KROK 2 Ser pokroić w kostkę.
- KROK 3 Wrzucić na patelnię i smażyć do zupełnego roztopienia się makaronu, ciągle mieszając.
- KROK 4 Po tym czasie dodać odsączoną od soku kukurydzę. Nadal mieszać
- KROK 5 Mieszając dodać cebulę i niekoniecznie paprykę. Smażyć do momentu gdy cebula będzie brązowa.
- KROK 6 Dodać soli. Jeśli nie użyliśmy papryki musimy dodać dużo pieprzu, aby potrawa nie była mdła.