

Makaron nic z przyprawami ala włoskie

MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz czarny grubo mielony Prymat	dwie szczypty
czosnek	dwa ząbki
papryka konserwowa	50 gram
sos sojowy	dwie łyżki
oliwa	cztery łyżki
makaron rurki	500 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smażymy na oliwie na niewielkim ogniu czosnek posiekany, lub wyciśnięty z pokrojoną w kostkę papryką konserwową. Po 5 minutach dodajemy pieprz, sos sojowy i ewentualnie trochę soli. Czekamy 10 minut jak mniej więcej wszystko się zacznie robić gęste. W między czasie gotujemy makaron z niewielką ilością soli, jakieś pół stołowej łyżki. Jak jest al dente czyli prawie dobry odcedzamy wodę i dodajemy sos, mieszając dokładnie składniki. Czekamy 5 minut aż się wszystko razem zmiesza i możemy jeść.