

Makaron z jajecznicą i bazylią



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron rurki	30 dkg
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
masło do smażenia	2 łyżki
jajko	4 szt
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu.
Masło rozpuszczamy na patelni wlewamy jajka doprawiamy solą robimy jajecznicę.
Odsączony ciepły makaron mieszamy z jajecznicą nakładamy na talerz posypujemy pokrojoną zieloną bazylią.

POLECAM !!!!