

Makaron z jarmużem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki	400 gram razowy
jarmuż	200 gram obgotowany
czosnek	2 zębki
olej	ok 3 łyżki
słonecznik tuskany	1 garść
sól do smaku	
pieprz	
cebula	1 sztuka
ser biały	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie i odcedzamy. Cebulę przekrawamy na połowę i kroimy w plastry. Wraz ze słonecznikiem rumienimy na oleju. Dokładamy przeciśnięty przez praskę czosnek. Do zrumienionej cebuli i słonecznika dokładamy pocięty drobno jarmuż. Chwilkę razem podgrzewamy i doprawiamy. Mieszamy całość z makaronem i pokruszonym serem. Podajemy na ciepło.