

Makaron z kaparami i oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spaghetti	200 gramów
kapary całe Smak	1 słoik
oliwki zielone Smak	4 łyżki
masło klarowane	4 łyżki
szalotka	1 sztuka
oliwa	4 łyżki
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron ugotować al dente.
 2. Na 2 łyżkach masła klarowanego, podsmażyć pokrojony drobno czosnek oraz cebulkę szalotkę (lub zwykłą cebulę)
 3. Ugotowany makaron dorzucić na patelnię, dodać świeżo zmielony czarny pieprz. Jeśli makaron jest zbyt suchy, dodać odrobinę oliwy - (ok. 4 łyżki dobrej jakości oliwy).
 4. Na sam koniec dorzucić pokrojone oliwki i kapary. Jeśli masz w lodówce parmezan, możesz dodać kilka wiórków.
- Prosty i szybki obiad dla zabieganych. Nie trzeba solić - bo kapary i oliwki mają lekko słonawy, wyrazisty smak.