

## Makaron z mortadelą w sosie pomidorowym



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	1 opakowanie
<b>cebula</b>	1
<b>oliwa</b>	2-3 łyżki
<b>mortadela</b>	350 gram
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy do miękkości, przelewamy zimną wodą i odcedzamy.
- KROK 2 Cebulę obieramy, drobno kroimy i podsmażamy przez chwilę.
- KROK 3 Mortadelę kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli. Przyprawiamy solą, pieprzem oraz ostrą papryką i dalej podsmażamy przez chwilę.
- KROK 4 Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i wlewamy wodę. Podsmażamy ok. 10 minut.
- KROK 5 Na koniec wsypujemy makaron. Całość dokładnie mieszamy i podgrzewamy.
- KROK 6 Porcję makaronu układamy na talerz i dekorujemy natką pietruszki.