

makaron z salami, marchewką i cebulą



HAHANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	300 g
salami	50 g
boczek wędzony	50 g
marchewka	2 sztuki
kostka rosółowa	1 sztuka
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Marchewkę i cebulę kroimy w kostkę i dodajemy do boczku. Całość podsmażamy chwilę.
- KROK 2 Dodajemy pokrojone salami, zioła prowansalskie, koncentrat i kostkę rosółową rozpuszczoną w 250 g wody. Całość mieszamy i smażyemy 15 minut.
- KROK 3 Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Dodajemy do sosu na patelni i wszystko dokładnie mieszamy.
Smacznego!