

Makaron z sosem pomidorowym z kiełbasą i serem



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki	1 opakowanie
kiełbasa śląska	2-3 kawałki
oliwa	2-3 łyżki
sól	
pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	
woda	2 i 1/3 szklanki
kostka rosołowa	1
koncentrat pomidorowy	3-4 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, przelewamy zimną wodą i odcedzamy. Kiełbasę kroimy w kostkę, przekładamy na patelnię, posypujemy solą, pieprzem oraz ostrą papryką i podsmażamy (na oliwie) ok. 10 minut. Następnie wlewamy 2 szklanki wody i dodajemy kostkę rosołową oraz koncentrat pomidorowy. Doprowadzamy do wrzenia. Mąkę mieszamy z 1/3 szklanki wody i zagęszczamy sos. Mieszamy. Porcję makaronu układamy na talerz, polewamy sosem i posypujemy żółtym serem startym na tarce o drobnych oczkach.