

makaron z wołowiną

KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron (kolanka,rurki)	400 g
ser mozzarella	200 g
czarne oliwki bez pestek	1/2 słoiczka
oliwa	4 łyżki
wołowina	200 (pieczona lub smażona)
oliwki	1/2 słoiczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wcześniej ugotować makaron. Mozarellę pokroić w drobną kosteczkę, oliwki zaś w ósemki. Wołowinę w cienkie plasterki i delikatnie ją podgrzać na patelni z odrobiną oliwy. Tak aby była jedynie ciepła. Jeszcze gorący makaron wymieszać ze składnikami, doprawić do smaku i posypać natką pietruszki.