

## makaron za grosik



### NIEGRUBNE18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	1 kg
<b>mortadela</b>	0,5 kg
<b>cebula</b>	2
<b>groszek zielony</b>	1 puszka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 słoiczek
<b>kostka mięsna</b>	1
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>olej</b>	kilka łyżek
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1
<b>ziele angielskie</b>	kilka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy makaron wg. przepisu na opakowaniu w osolonej wodzie z dodatkiem łyżeczki oleju. Na patelnię wlewamy tłuszcz i szklimy cebulę pokrojoną w piórka. Na to pokrojona w kostkę mortadela. Smażymy.

Powoli dodajemy koncentrat i wlewamy około pół szklanki zimnej wody. Gotując dodajemy wszystkie przyprawy i kostkę mięsną.

Do garnka wrzucamy makaron ugotowany, sos z patelni, zielony groszek i pokrojony szczypiorek. Dokładnie mieszamy, ewentualnie doprawiamy.