

Parówkowe spaghetti z sosem pomidorowym :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parówki	6 sztuk
makaron spaghetti	3-4 sztuki na 1 parówkę
pomidory w puszcze	1 puszka
cebula czerwona	1 sztuka
Czosnek suszony Prymat	0,5 łyżeczki
sól i pieprz	1\4 łyżeczki
koperek	1\3 pęczka
śmietana gęsta	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Parówki kroimy na 3 cm, kawałki.
- KROK 2 3 kawałeczki paróki nabijamy na 3-4 makarony .
- KROK 3 Wrzucamy do wrzątku i gotujemy 10minut.
- KROK 4 Czerwoną cebulę drobno kroimy i podsmażamy na oleju.
- KROK 5 Kolejno dodajemy pomidory całe z puszki -trzymamy na patelni około 10 minut.
- KROK 6 Po tym czasie dodajemy przyprawy do smaku: pieprz, sól, czosnek oraz dodajemy śmietanę . Całość mieszamy i serwujemy z ugotowanym makaronem z parówkami. Całość posypujemy posiekanym koperkiem. Smacznego :)