

Przegląd lodówki, czyli śniadaniowe "COŚ"... :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

białko	3 szt
kabanos	70 g
rukola	1 garść
makaron nitki	100 g
masło	1 łyżka
oliwki czarne	8-10 szt
sól	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
ocet balsamiczny	do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło stopić i dodać pokrojone w plasterki kabanosy. Smażyć przez kilka minut.
- KROK 2 Następnie dodać umyta rukolę i pokrojone w plasterki oliwki. Smażyć 2 min.
- KROK 3 Dodać wcześniej ugotowany makaron i całość wymieszać, smażyć ok. 3 min. Doprawić do smaku.
- KROK 4 Białka ubić na sztywno z dodatkiem soli.
- KROK 5 Pianę przełożyć na patelnię.
- KROK 6 Całość dokładnie wymieszać i stale mieszając smażyć przez 2-3 min.
- KROK 7 Można skropić octem balsamicznym.
SMACZNEGO!

