

Spagetti Erazma



MARZENCIAK1985



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 szt
cebula	1
czosnek	4 ząbki
papryka czerwona	1/2
sól	do smaku
pomidory krojone z puszki	1 puszka
makaron nitki	1 opakowanie
olej do smażenia	
papryka ostra mielona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka mielimy w maszynce razem z cebulą i ząbkami czosnku. Zmielone wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Dodajemy do tego pokrojone w kostkę pomidory z puszki i połówkę pokrojonej papryki. W tym czasie gotujemy makaron w osolonej wodzie z odrobiną oleju mniej więcej około 10-15 minut. Smażymy dalej nasze spaghetti i doprawiamy bazylią, oregano, solą i ostrą papryką. Na talerz wykładamy ostudzony makaron i polewamy naszym pysznym sosem oraz posypujemy odrobiną startego żółtego sera. Smacznego:) Czas przygotowania do 30 minut.