

## Spaghetti z paluszkami krabowymi i czosnkiem



**IWA643**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>spaghetti</b>	1/2 opakowania
<b>paluszki krabowe</b>	5 szt
<b>czosnek</b>	4 szt
<b>koperek</b>	
<b>masło</b>	2 łyżeczki
<b>pieprz biały Prymat</b>	
<b>sól morska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzamy i odstawiamy. Czosnek obieramy i kroimy w plastereczki lub kosteczkę, paluszki krabowe kroimy w kostkę lub plasterki. Na patelni rozpuszczamy masło dodajemy pokrojony czosnek i paluszki- podsmażamy chwilę. Solimy i doprawiamy do smaku pieprzem. Dodajemy na patelnię wcześniej ugotowany makaron. Mieszamy razem i dodajemy posiekany koperek. Podajemy .