

Makaron po studencku



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

2 pomidory
jedna mała cebula
sól
pieprz
pół kostki bulionu drobiowego
szczypta słodkiej papryki
zioła prowansalskie
olej
woda
makaron 400 g - obojętnie jaki
przecier pomidorowy
ser żółty

Wykonanie: Kroimy pomidory i cebulę szklimy na oleju, dodajemy sól, pieprz, słodka paprykę, szklankę wody przegotowanej, pół kostki bulionu, łyżkę przecieru pomidorowego oraz zioła prowansalskie. Pod koniec gotowania wrzucamy plaster sera żółtego by zagęścić sos. Gotujemy makaron mieszamy z sosem podajemy ze startym serem i ziołami. Szybkie i pyszne.