

Zielone wstążki



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielony makaron	500 g
czosnek	3 ząbki
bulion	1 szkl.
serek ziołowy	3 łyżki
parmezan	40 dag
orzechy	10 dag
oliwa	do smażenia
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj makaron na pół twardo w osolonej wodzie. Rozgrzej oliwę, wrzucь posiekane orzechy, czosnek i zioła. Podsmaż kilka minut mieszając. Zalej bulionem i doprowadz do wrzenia. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj przez 5 min. Dodaj serek, posiekana pietruszkę i odcedzony makaron. Wymieszaj. Podawaj posypane parmezanem.