

makaron penne z sosem neapolitańskim z oregano i tymiankiem



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	200 g
sos do makaronu neapolitański	1 op.
pieprz kolorowy	do smaku
kiełbasa śląska	1 szt.
oliwa	1 łyżka
bazylia świeża	2 listki
sól	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować z 2 łyżeczkami soli. W międzyczasie zrobić sos: kiełbasę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na 1 łyżce oleju. 1 opakowanie sosu do makaronu- Neapolitański z oregano i tymiankiem wymieszać z 300 ml zimnej wody, wlać do kiełbasy i dusić 5 minut. Gotowym sosem połączyć makaron, ozdobić świeżymi listkami bazylii.