

Czerwony (pomidorowy) makaron ryżowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki masła

2 łyżeczki koncentratu pomidorowego 30 %

1/4 średniej wielkości pomidora

bulion drobiowy

1 kostka

makaron ryżowy

1/2 paczki (w kształcie tagliatelle)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę ok 1,5 litra z Bulionetką i na wrzącą wrzucić makaron. Zgasić gaz i zostawić pod przykryciem na 10 minut. Odcedzić . Do garnka włożyć masło i roztopić je. Dodac pokrojonego w bardzo drobną kosteczkę pomidora i podsmażyć go .Dołożyć koncentrat i zamieszać. Włożyć odsączony makaron i chwilę ogrzewać mieszając by cały pokrył się sosem. Zostawić na 5 minut pod przykryciem.

Podawać do delikatnych dań rybnych , drobiowych lub warzywnych.