

spaghetti all'a szaszłyki z sosem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 opakowanie
parówki	0,5 kg
cukinia	2 sztuki
cebula biała	3 sztuki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
majonez	10 łyżek
Musztarda sarepska Prymat	10 łyżek
czosnek	2 ząbki
papryka	1 sztuki
ketchup	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki obieramy z owijek, następnie kroimy je na plasterki o długości ok 3-4 cm. Cukinie, cebulę i paprykę myjemy, obieramy i kroimy w plasterki (paprykę w kostkę). Na surowy makaron delikatnie nabijamy warzywa i parówki pozostawiając między nimi przerwy - można dekoracyjnie \\"krzywo - pod skosem \\" nabijać kolejne plasterki. Robimy taką długą nitkę ok 60-100 cm. Każdy plasterzek musi być przeбитý minimum pięcioma makaronami. Gdzie się skończy makaron nabijamy kolejny, tak samo jak się złamie to zostawiamy i w nowe miejsce nabijamy kolejny makaron ... pamiętając o zachowaniu przerw między danymi produktami nabijanymi. Ja nabijam : parówkę na pięć makaronów i później zachowując odstęp ok 5-6 cm nabijam plasterzek cukinii - ponownie przerwa makaronowa - cebula - przerwa makaronowa - papryka - przerwa makaronowa i ponownie od parówki zaczynamy. Gotowe wkładamy do lekko osolonej wody z oliwą i gotujemy - każdy \\"sznur\\" osobno. Majonez, musztardę i ketchup mieszamy razem, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek - ponownie mieszamy. Sosem polewamy nasze spaghetti.

