

"Muszelki w sosie"



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	20 dag
zębki czosnku	3
cebula	2 sztuki
oliwa	do smażenia
pasta pomidorowa	1 opakowanie
seler naciowy	
natka pietruszki	
makaron muszelki	
fasola biała z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muszelki ugotować i odcedzić. Na dużej patelni rozgrzać oliwę wrzucić pokrojony w kostkę boczek i cebulę- razem dusić. Posiekać seler naciowy dodać do boczku razem z liściem laurowym. Następnie posiekać czosnek i również dodać na patelnie do reszty składników. Pastę pomidorową wymieszać z odcedzona fasolką i razem ze wszystkimi składnikami dusić na patelni. Przygotowany sos wymieszać razem z makaronem "muszelki". Podawać w miseczkach posypywać natką zielonej pietruszki.