

makaron z sosem delikatnie pomidorowym



TERESA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	500 g
pomidory krojone z puszki	1 szt
śmietana 18 proc	150 g
cebula	1 szt
czosnek	3 ząbki
parówki	4-5 szt
ser żółty	150 g
Kucharek przyprawa do potraw	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente. Cebulę pokrojoną w kostkę wraz z czosnkiem szklimy na oleju, następnie dodajemy pokrojone pomidory doprawiamy kucharkiem , pieprzem i solą. Dolewamy trochę wody i parówki pokrojone w krążki dusimy 5 minut, dodajemy śmietanę. Do sosu dodajemy makaron, chwilę podgrzewamy i podajemy posypane tartym żółtym serem.