

Makaron z dynią, pomidorami, kiełbasą



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	250 g
kiełbasa	200 g
cebula	1 szt.
olej	1 łyż.
przecier pomidorowy	2 szkl.
kukurydza	1/2 puszki
papryka	1 szt.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
zioła	1 łyżecz.
dynia	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotuję w osolonym wrzątku al dente. Odcedzam.
- KROK 2 Cebulę obieram, drobno siekam i podsmażam na rozgrzanym oleju. Dodaję pokrojoną w półplasterki kiełbasę i chwilę smaży. Następnie dodaję oczyszczoną z pestek i pokrojoną paprykę. Smażę kilka minut, po czym zalewam wszystkim przecierem pomidorowym, chwilę gotuję. Dodaję pokrojoną w dużą kostkę dynię i przyprawy, gotuję ok. 5 minut.
- KROK 3 Na koniec dodaję osączoną kukurydzę z puszki, mieszam i ew. doprawiam do smaku. Ugotowany makaron układam na talerze, a na to gorący sos. Od razu podaję.