

makarony pikantne na obiad...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron muszle	10 sztuk
makaron zielony	4 gniazda
makaron sojowy	2 garście
włoszczyzna suszona	3 łyżki
papryczki chili	1 łyżka
mięso mielone z indyka	20 dag
olej	1/4 szklanki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	- do smaku
boczniki	1 suszone
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
grzyby mun	1 suszone
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do wrzątku wsypać makarony, włoszczyznę, grzyby suszone i gotować z 30 minut, potem odlać na sito

na oleju usmażyć mięso mielone i z sita dodać makarony

dodać czosnek, papryczki chili, sól ziołową i do smaku

mieszając podsmażać z 5 minut

syty i pikantny obiad.....SMACZNEGO!!!