

## pappardelle z owocami morza



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	200 gr
<b>owoce morza</b>	300 gr
<b>oliwa</b>	do smażenia
<b>natka pietruszki</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>śmietana 18 proc</b>	250 ml
<b>czosnek</b>	3 ząbki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1     na patelni rozgrzewam oliwę dodaję ząbek czosnku
- KROK 2     dodaję owoce morza
- KROK 3     wlewam śmietanę ( do gotowania)
- KROK 4     liść laurowy oraz pozostałe ząbki czosnku i gotuję tak długo aż śmietana zgęstnieje a sos zrobi się gładki
- KROK 5     makaron gotuję w osolonej wodzie  
dodaję do sosu ,doprawiam  
mieszam
- KROK 6     podaję posypane obficie natką pietruszki  
SMACZNEGO !!

