

Makaron w sosie pomidorowym z szynką i serem



INTERNETOWA KUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory krojone z puszki

makaron świderki 250 g

szynka wędzona 100 g

ser żółty 50 g

rozmaryn

oregano

bazylia

sól i pieprz

Papryka ostra mielona Prymat

natka pietruszki

oliwa 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Szynkę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy kilka minut na łyżce oliwy.
- KROK 2 2. Do szynki dodajemy pomidory z puszki i dusimy razem, aż pomidory zaczną się rozwalać.
- KROK 3 3. Do pomidorów dodajemy przyprawy, mieszamy i dalej dusimy. Następnie ścieramy ser na tarce i połowę dodajemy do sosu.
- KROK 4 4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy, odcedzamy i dodajemy do sosu. mieszamy.
- KROK 5 5. Dodajemy resztę sera, mieszamy i posypujemy posiekaną natką pietruszki.

