

Makaron w ziołach



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron do spaghetti	40 dag
sól	do smaku
czosnek	5 ząbków
ser owczy	5 dag
parmezan starty	10 dag
oliwa	1/4 litra
bazylia świeża	1 pęczek
orzechy	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron z łyżką oliwy i 2 łyżkami soli. Czosnek przecisnąć przez praskę z czubatą łyżką soli. Przecisnąć także orzechy. Rozetrzeć razem na gładką masę. Bazylie pokroić, rozetrzeć i dodać do masy czosnkowej wraz z startym serem i pieprzem. W trakcie mieszania stopniowo dodawać oliwę. Podawać makaron polany sosem.