

Kokardki z jarmużem i suszonymi pomidorami



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory suszone w zalewie	0,5 słoika plus 3 łyżki zalewy
por	1 kawałek
jarmuż	200 g
makaron	250 g
sól i pieprz	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
suszone pomidory	1 łyżeczka igielki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Do rondla wlać olej (zalewę ze słoika z suszonymi pomidorami), wrzucić posiekany drobno por i zeszklić.

KROK 2

Jarmuż umyć, osuszyć i porwać listki na kawałki, usuwając twarde części. Dusić chwilę aż zmięknie.

KROK 3

Suszone pomidory pokroić w paseczki,

KROK 4

wrzucić do rondla. Doprawić całość solą, pieprzem, ziołami.

KROK 5

Makaron ugotować na półtwardo, wrzucić do rondla, zamieszać. Chwilę razem podgrzewać.

KROK 6

Nałożyć na talerze, posypać igielkami suszonych pomidorów.

