

potrawka z białymi kiełbaskami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cienkie surowe białe kiełbaski	300 g
makaron muszelki	300 g
czosnek ząbki	
oliwa	
sól	
cukinia	1 sztuka
bazylia	1/2 opakowania
pomidor	1/2 opakowania
oregano	1/2 opakowania
oliwki	1 garść
ser żółty	20 (tarty)
papryka czerwona	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. makaron ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy, odcedzić i przelać zimną wodą,
2. kiełbaski ugotować, zostawić 1/3 szklanki wywaru z gotowania,
3. na patelni podsmażyć na oliwie czosnek pokrojony w cienkie plasterki, dodać kiełbaski smażyć aż się zrumienią,
4. paprykę pokroić w kostkę dodać na patelnię,
5. cukinie pokroić w plastry i na pół, wrzucić do kiełbasek, chwilę smażyć,
6. wlać pomidory i wywar z gotowania kiełbasek, dodać oliwki,
7. przyprawić solą, pieprzem i papryką, dusić kilka minut,
8. podawać na makaronie, posypaną sporą ilością żółtego sera

