Spagetti czosnkowe



MARCIN46

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spagetti	1/2 kg
Czosnek siekany	1 główka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/4 łyżki
zielona pietruszka	1 pęczek
sól	1 szczypta
sos sojowy	2 łyżki
oliwa	50 ml
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie.

Wszystkie składniki posiekane smażymy na oliwie jakieś 15 minut. Makaron polewamy sosem.

Bardzo ostre, czosnkowe, idealne na chorobę. Przechodzi katar.

Tanie, kryzysowe i pyszne

Można udekorować pietruszka lub bazylią.