

Pasta z Homara



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

homar	1,5 kg
czosnek świeży posiekany	3 ząbki
masło	3 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz czerwony	1/4 łyżki
makaron spaghetti	200 gram
papryka zielona	1 sztuka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Homara ugotować na parze przez 10-15 minut. Mięso obrać i położyć na talerzu.

Zagotować wodę 2 litry i wrzucić makaron. Gotować 9 minut.

Homara posiekać na plasterki

Roztopić masło z oliwą, posiekaną papryką, czosnkiem, pieprzem czerwonym czarnym i solą i dusić 2-3 minuty.

Podgrzać homara i połączyć sosem i s makaronem

Gotowe.