

Makaron z kaszą manną



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	400 gramów
tłuszcz	50 gramów
kasza manna	80 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
woda	8-1- łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzej tłuszcz i wsyp kaszę mannę. Kasza powinna się zrumienić. Dopraw solą i zalej wodą, aby napęczniała.

Makaron ugotuj w osolonej wodzie zgodnie z informacją na opakowaniu. Po ugotowaniu odsącz na sicie i przełóż na patelnię. Całość podgrzej razem z kaszą manną. Gotowe, smacznego!