

Patelnia makaronowa szybka



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaronu wstążki, świderki lub kokardki	30 dag
pomidory	4 szt
sera morskiego	20 dag
gęstej śmietany	150 ml
brokułów	20 dag
jajko	3 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie 2-3 minuty krócej niż podano na opakowaniu.

Cebulę obieramy i kroimy w piórka

Pomidory obieramy ze skórek, kroimy. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oleju i szklimy cebulę i zmiądzony czosnek, dodajemy pomidory, szybko zagotowujemy razem.

Brokuły dzielimy na różyczki, obgotowujemy we wrzątku przez 4 minuty i dodajemy do warzyw. Ciągłe mieszając smażymy 3 minuty.

Na patelnię wykładamy makaron i mieszamy z warzywami.

Śmietanę roztrzepujemy z jajkami, doprawiamy szczyptą soli, pieprzem i polewamy masę makaronową na patelni.

Wierzch obkładamy pokrojonym na plasterki serem.

Przykrywamy patelnię i podgrzewamy danie na wolnym ogniu, dopóki masa z jaj i śmietany się nie zetnie.

Odsączoną paprykę kroimy w paski, dodajemy do patelni, mieszamy i gotowe danie posypujemy bazylią.

Wystarczy pokroić składniki, dodać przyprawy i wrzucić na gorącą patelnię, a za 30 minut stawiamy na stole wspaniałą, pyszną i pożywną potrawę.