



MAKARON Z PASTĄ MIĘSNO- WARZYWNĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie makaronu typu spaghetti
- 1 opakowanie pasty – wieprzowina z grillowaną papryką Sokołów
- 80 ml gęstej śmietany lub śmietany kokosowej
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- starty ser żółty do posypania
- zioła do dekoracji (np. tymianek)
- sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Gdy będzie miękki, odlać szklankę wody (zostanie wykorzystana do przyrządzenia sosu), a następnie odcedzić za pomocą sita.
2. Pastę przełożyć do miski. Dodać olej lub oliwę, wodę z gotowania makaronu i śmietanę. Szybko wymieszać.
3. Makaron przełożyć do garnka. Wlać powstały sos i wymieszać. Potrawę wyłożyć na talerze, posypać startym serem żółtym i udekorować ziołami.