



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Makaron z patisonem

Pyszna alternatywa dla zwykłego makaronu

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mozzarella, 1 szt.
- kiełbasa, 10 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- papryka, 0.5 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 0.5 łyżecz.
- majeranek, 1 łyżecz.
- Śmietana 18% , 100 ml
- woda, 50 ml
- patison, 1 szt.
- makaron , 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Makaron gotujemy. Na patelnię wrzucamy kiełbasę i patisona pokrojone w kostkę (patison obrany), zalewamy wodą wymieszaną ze śmietanką i przyprawami. Dodajemy pokrojoną w kostkę mozzarelle. Dusimy do miękkości. Dodajemy makaron, posypujemy startym parmezanem lub polewamy kilkoma kroplami dobrej oliwy.

