

Jarzynowa z makaronem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Jarzynowa z makaronem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- róża brokułów - 2 marchewki - pietruszka - cebula - czerwona papryka -
- por - 3 kostki bulionowe - 15 dag makaronu (np. rurki) - 2 łyżki masła -
- łyżka oliwy z oliwek - sól - pieprz - ostra papryka w proszku -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Makaron ugotować na półmiętko, odcedzić. 2. Cebulę obrać, pokroić, paprykę umyć, wyjąć gniazdo nasienne, pociąć w kostkę. Pietruszkę, marchewki i por oczyścić, poszatkować. 3. Na dużej patelni rozgrzać oliwę, dodać masło, wrzucić cebulę, zeszklić, dołożyć pozostałe warzywa, podsmażyć pod przykryciem na małym ogniu około 15 minut, wrzucić do garnka. 4. Dodać kostki bulionowe, zalać 1 i 1/2 l gorącej wody, gotować 10 minut, wsypać podzielone na małe różyczki brokuły, gotować jeszcze 10 minut, wrzucić makaron, doprowadzić do wrzenia, zestawić, przyprawić do smaku solą, pieprzem i ostrą papryką.