

Lekkie spaghetti na wiosnę

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Lekkie spaghetti na wiosnę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3/4 paczki makaronu (spaghetti lub wstążki) • bulion z oliwą z oliwek knorra • żółty ser -
- 1 puszka krojonych pomidorów • świeża bazylia, pieprz • 3 łyżki czosnku -

Etapy przyrządzania:

1. Gotujemy wodę na makaron. Po zagotowaniu dodajemy kostki knora (bulion z oliwą z oliwek i ziołami do makaronu) w zależności od ilości wody - 1 na pół litra. Chwilę gotujemy z kostkami i wrzucamy makaron. Po ugotowaniu makaron odcedzamy i dzielimy na porcje. 2. Do każdej porcji makaronu dodajemy pomidory, rwaną ręcznie bazylie, 1 łyżkę czosnku, oraz starty na grubej tarce ser. Można dodać pieprz do smaku. Mieszamy i czekamy 5 minut, aż całość się przegryzie oraz rozpuści się ser.

