

Makaron w sosie paprykowo-ziołowym



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **550** Ocena: **5198**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron świderki razowe - 200g
- Kiełbaski cienkie (u mnie drobiowe) - 250g
- Pieczarki - 6szt
- Cebula - 1szt
- Kukurydza konserwowa - 60g
- Suszone pomidory z oleju - 4 plastry
- Oliwki czarne - 10szt
- Olej (z suszonych pomidorów) - 1 łyżka
- Sos:
 - Jogurt naturalny - 160g
 - Koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczki
- Przyprawy:
 - papryka słodka, ostra i wędzona - po 1/2 łyżeczki
 - zioła prowansalskie - 2 łyżeczki
- Pieprz i sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W tym czasie przygotowujemy resztę. Wszystkie składniki sosu mieszamy. Kiełbaski, pieczarki i oliwki kroimy w plastry, cebulę w piórka, suszone pomidory na mniejsze kawałki. Na patelni na oleju przesmażamy kiełbaski, pieczarki i wszystkie warzywa. Przesmażamy tylko kilka minut. Dorzucamy ugotowany makaron i sos. Mieszamy, przykrywamy i dusimy jeszcze 2-3 minuty. Doprawiamy do smaku.

Danie jest pyszne również następnego dnia.



Twoje notatki do przepisu: