



przepisy.pl

Penne carbonara z kielbasą i włoską sałatką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 400 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- kielbasa paprykowa - 70 gramów
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- gałązki świeżego rozmarynu - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- migdały - 25 gramów
- cykoria żółta - 0.5 sztuk
- cykoria czerwona - 0.5 sztuk
- świeży szpinak - 100 gramów
- parmezan - 40 gramów
- ocet z czerwonego wina - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Umyj i osusz szpinak. Cykorię rozdziel na pojedyncze liście i połącz wszystko w misce do sałatki.
3. Polej sałatkę oliwą i octem. Delikatnie wymieszaj.
4. Upraż migdały na suchej patelni, posiekaj je, a następnie dodaj wraz z kilkoma plasterkami parmezanu do sałatki.
5. Kielbasę i czosnek pokrój w plastry. Podsmaż na rumiano na patelni. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody i dodaj do kielbasy. Całość zgotuj.
6. Następnie dodaj odcedzony i ciepły makaron, żółtko oraz startą resztę parmezanu. Wszystko dokładnie i energicznie wymieszaj. Nie gotuj. Danie serwuj natychmiast posypane ziołami z sałatką podaną oddzielnie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl