



Diabelski przysmak

przepisy.pl



Składniki:

- makaron rurki - 400 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- parmezan - 80 gramów
- czerwone chilli - 2 sztuki
- oliwa do smażenia

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Obierz czosnek. 2 strąki papryki chili umyj i przekrój na pół, wyjmij pestki. Czosnek i paprykę posiekaj.
3. Parmezan zetrzyj na drobnej tarce. Oliwę rozgrzej i zeszklij na nim czosnek i chili.
4. Dodaj odsączony makaron i przyprawę Knorr. Wymieszaj.
5. Patelnię zestaw z ognia i posyp makaron serem. Ponownie wymieszaj. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki i skropione oliwą z oliwek.

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