



przepisy.pl

Ekspresowy makaron z kielbasą i dynią



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- dynia - 30 dekagramów
- makaron farfalle - 30 dekagramów
- kielbasa - 25 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- chili - 1 szczypta
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy al dente w dużej ilości osolonego wrzątku zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Kielbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni na oleju.
3. Dynię obieramy, oczyszczamy z pestek, myjemy, osuszamy i kroimy w kawałki. Dodajemy do kielbasy na patelnię. Dynię i kielbasę oprószamy przyprawami i dusimy chwilę aż dynia będzie miękka, łączymy z odsączonym makaronem i mieszamy.

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