



przepisy.pl

## Makaron z brokułami i anchois



### Składniki:

- makaron - 400 gramów
- brokuł różyczki - 300 gramów
- anchois - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- suszone płatki chili - 0.25 łyżeczek
- tarty parmezan - 4 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy w dużym garnku. Kilka minut przed końcem gotowania dodajemy podzielony na różyczki brokuł. Odcedzamy.
2. Anchois odsączamy i namaczamy przez 5 minut w mleku. Wylewamy mleko, anchois kroimy na nieduże kawałki.
3. W dużym rondlu rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekane anchois, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, pokruszoną pietruszkę w mini kostkach oraz płatki chili. Smażymy kilka minut, cały czas mieszając.
4. Dodajemy makaron z brokułem. Mieszamy. Posypujemy parmezanem i podajemy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)