



przepisy.pl

## Makaron z pikantnym sosem "arrabbiata" - VIDEO



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ugotowany makaron np. penne - 250 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów
- biała cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- czarne oliwki - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- oliwa - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę, paprykę, chili oraz czosnek w drobną kostkę, oliwki w plasterki.
2. Podsmaż cebulę na rozgrzanej oliwie. Dodaj paprykę, chili oraz czosnek i duś pod przykryciem przez ok. 5 minut.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti Napoli Knorr z 300 ml zimnej wody (ok. 1,5 szklanki) i wlej na patelnię. Dodaj oliwki i całość zagotuj.
4. Wymieszaj gotowy sos z makaronem ugotowanym al dente i podawaj.

---

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)