



przepisy.pl

Makaron z sosem carbonara i suszonymi pomidorami



Składniki:

- makaron soba - 160 gramów
- suszone pomidory - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie

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

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wrzucić makaron do wrzącej wody i gotować ok. 8 minut.
2. Cebulę i czosnek obrać, posiekać w drobną kostkę i zeszklić na odrobinie oliwy. Dodaj pokrojone w paseczki suszone pomidory i chwilę podsmaż - dosłownie minutę.
3. W kubeczku wymieszaj zawartość saszetki Fix Spaghetti Carbonara Knorr z 300 ml zimnej wody i wlej na patelnię z cebulą i pomidorami. Ciągłe mieszając doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze na małym ogniu z 3 minuty.
4. Odcedzony makaron wrzucić na patelnię z sosem, dodaj szczyptę pieprzu i dokładnie wymieszaj. Podawaj ciepłe. Można posypać natką pietruszki.

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