



przepisy.pl

Tagliatelle z rozmarynem



Składniki:

- Makaron pełnoziarnisty tagliatelle - 40 dekagramów
- rozmaryn - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 6 sztuk
- parmezan - 4 łyżki
- masło - 10 dekagramów
- Kostka do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr** - 1 sztuka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy al dente z dodatkiem kostki do makaronu Knorr.
2. Masło rozpuszczamy w rondelku. Czosnek obieramy. Obrywamy listki rozmarynu. Czosnek i rozmaryn drobno kroimy. Smażymy na maśle, aż czosnek się zezłoci.
3. Mieszamy z makaronem. Podajemy posypane parmezanem.

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