



przepisy.pl

Włoskie rurki z salami i warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron rurki - 200 gramów
- salami - 150 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr - 1 opakowanie**
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- bulion drobiowy - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- bazylia - 0.5 łyżeczek
- świeża bazylia do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente i odcedź. Rozdrobnij warzywa: pieczarki pokrój w grube plastry, papryki oraz cebulę w cienkie paski, a czosnek posiekaj.
2. Salami również pokrój w paski i przesmaż na rozgrzanej oliwie. W następnej kolejności dodaj czosnek oraz cebulę, potem pieczarki i pokrojone papryki. Wsyp suszoną bazylię.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z wodą oraz śmietaną.
4. Przygotowany Fix wlej na patelnię z warzywami i zagotuj.
5. Dodaj ugotowany makaron, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 3 minuty. Gotowe danie udekoruj listkami bazylii.

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