Jesienne farfalle

dorotaR

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- dynia - 1/2 kg
- pomidor - 2 szt.
- kiełbasa - 25 dag
- farfalle - 200 g
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- oliwa - trochę
- natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron farfalle lub inny ulubiony gotujemy al dente w dużej ilości osolonego wrzątku wg przepisu na opakowaniu. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Kiełbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na tłuszczu. Dynię obieramy, kroimy w małą kostkę i podsmażamy z kiełbasą. Pomidory kroimy w kostkę i dodajemy na patelnię. Przyprawiam solą i pieprzem i smażymy aż warzywa będą miękkie, łączymy je z makaronem.