





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.
kielbasa - 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. Kielbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na tłuszczu. Dynię obieramy, kroimy w małą kostkę i podsmażamy z kielbasą. Pomidory kroimy w kostkę i dodajemy na patelnię. Przyprawiam solą i pieprzem i smażyjemy aż warzywa będą miękkie, łączymy je z makaronem.