




Makaron z sosem

 Olika3

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

Makaron z mąki z pełnego
przemiała - 300 g

Kiełbasa wiejska podsuszana
dobrej jakości - 400 g

Por średni - 2 szt.

Sos pomidorowy np. passata bio -
500 g

Przyprawy: sól, pieprz, papryka
ostra - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbasę kroimy w dość drobną kostkę, wrzucamy na patelnię, podlewamy wodą i dusimy ok. 5 min.

W międzyczasie kroimy por, który następnie dodajemy do duszącej się na patelni kiełbasy.

Mieszamy i dusimy dalej - aż do momentu gdy por będzie miękki.

Podlewamy wodą, tak aby lekko nią przykryć zawartość patelni, dodajemy sos i przyprawy.

Makaron gotujemy zgodnie z opisem producenta.

Bierzemy talerz, układamy ugotowany al dente makaron, polewamy sosem i gotowe.

Smacznego!