




Posmażany makaron razowy z wege kielbaskami i cebulką

 Katarzyna Kachel


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Makaron razowy świderki - 1/2 opakowanie

Kielbaski sojowe z chilli - 1 opakowanie

Cebula perłowa - 2 szt.

Przyprawa do satayów lub mieszanka curry + kurkuma - 2 łyżka

Oliwa z oliwek lub olej ryżowy - 6 łyżka

Sól i pieprz - 2 szczypta

Papryka ostra - 1 szczypta

Pietruszka - 1/2 natka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy w osolonej wodzie przez ok.10min. Parówki kroimy w plasterki, a cebulę w kostkę, po czym podsmażamy na patelni. Dodajemy makaron, przyprawę curry oraz sól i pieprz.

KROK 2: Po 5min danie zdejmujemy z ognia i przekładamy na talerz. Posypujemy posiekaną natką pietruszki.