




Fusilli ze schabem gotowanym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

- plastry gotowanego schabu - 4-5 szt.
- makaron fusilli - 1/2 opakowanie
- wywar z gotowania schabu - 1/2 litr
- śmietana - 1 łyżka
- sól morską - trochę
- szczypiorek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wykorzystujemy schab i wywar z mojego przepisu na "Schab gotowany". Gotujemy makaron fusilli w osolonej wodzie, odcedzamy. Następnie odlewamy 1/2 litra wywaru z gotowania schabu, redukujemy go do żądanej gęstości zaprawiamy śmietaną, zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i dodajemy do niego makaron. Odcinamy 4 plastry schabu lub więcej wedle uznania, kroimy go w słupki i dodajemy do sosu z makaronem - całość mieszamy. Szczypiorek myjemy, siekamy i posypujemy danie.