




## Makaron orkiszowy z kalarepą


 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 5 porcji

### Składniki:

Makaron orkiszowy - 1 opakowanie  
Kalarepa młoda - 2 szt.  
Pętko chudej kielbasy - 1 szt.  
Masło klarowane - 30 g  
Pietruszka - natka  
Sól - do smaku  
Pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Drobnny makaronik naprawdę bardzo szybko się gotuje, dlatego trzeba pilnować żeby się nie rozgotował.

**KROK 2:** Kalarepki umyć, jeśli mają twardą skórę - trzeba obrać, jeśli są młode można razem ze skórą zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub pokroić w drobną kostkę. Smażyć na maśle aż będzie miękka, dorzucić pokrojoną w plasterki kielbasę (można ją obrać ze skórki) i podsmażyć do uzyskania lekkiego zrumienienia. Doprawić solą i pieprzem. Delikatnie wymieszać z ugotowanym makaronem. Posypać natką pietruszki.  
SMACZNEGO :)