





Owoce morza z makaronem i pomidorami

 9anetka9

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mieszanka owoców morza - 3
garść
makaron pełnoziarnisty bio - 2
szklanka
pomidory w puszcze - 1 szt.
świeża bazylija - 2 garść
pieprz - do smaku

sól - do smaku
oregano - do smaku
oliwa z oliwek - 2 łyżka
masło klarowane - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce morza płuczemy i wyciskamy z nich wodę. Przekładamy na rozgrzaną patelnię i czekamy, aż woda odparuje.

KROK 2: Do owoców morza dodajemy łyżkę masła klarowanego i 2 łyżki oliwy z oliwek. Smażymy 10 minut, od czasu do czasu je przewracając.

KROK 3: W tym czasie gotujemy makaron.

KROK 4: Pomidory, bazylię, czosnek i przyprawy dodajemy do owoców morza. Doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy makaron, mieszamy.
Smacznego.