



## Spaghetti z szalwią i czosnkiem

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

### Składniki:

makaron spaghetti - 120-150 g  
szałwia świeża gałązki - 3-4 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
masło - 80-100 g

bulionetka warzywna (lub kostka warzywna bez tłuszczu palmowego dobrej jakości) - 1 łyżeczka  
pieprz - - do smaku  
parmezan tarty - 2 łyżka  
sól - - do smaku

### Dodatkowe info:

Przepis na domową bulionetkę:  
<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/bulionetka-warzywna>

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron ugotować w garnku w dużej ilości osolonej wody zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Listki szalwii drobniutko posiekać (lub zmiksować za pomocą blendera), czosnek pokroić w cienkie plasterki. Na patelnię wrzucić posiekaną szalwię, dodać masło, rozgrzać delikatnie na bardzo małym ogniu, tak aby masło się rozpuściło, ale nie spaliło. Dodać pokrojony czosnek, bulionetkę warzywną i pieprz, podgrzewać delikatnie przez 3-4 minuty. Doprawić do smaku.

**KROK 2:** Masłem szalwiowo-czosnkowym polać makaron, posypać parmezanem i natychmiast podawać.