

Pikantny makaron z chili

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron typu rurki - 80 dag
- sól pieprz -
- czosnek - 3-5 ząbków
- papryczki chili - 2 szt.
- oliwa - 80 ml
- pęczek natki pietruszki -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron wrzucić do osolonego wrzątku, ugotować al dante, według przepisu na opakowaniu. Czosnek obrać, pokroić w kosteczkę. Oczyszczyć papryczki chili, drobno posiekać. Rozgrzać oliwę, podsmażyć czosnek i chili. Dodać dokładnie osączony makaron i listki natki, smażyć jeszcze chwilę. Doprawić na pikantnie solą i pieprzem.

