




Pikantny makaron


 2 porcje  25 minut

Składniki


- 100 g makaronu
- 5 g tabasco
- 1 g soli
- 10 g cebuli, posiekanej
- 5 g chilli, posiekanego
- 800 ml wody
- 5 g oliwy z oliwek
- 20 g masła

Przygotowanie

 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2 Umieść 800 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

 3 Ugotuj.

 4 Dodaj 100 g makaronu. Zamknij pokrywę kielicha.

 5 Ugotuj.

6

Przełóż makaron do miski, a następnie dodaj 5 g oliwy z oliwek. Całość dokładnie wymieszaj.

7

Wyczyść i wysusz kielich do gotowania.

8

Umieść 20 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

9

Smaż saute.

10

Dodaj 10 g cebuli oraz 5 g chilli. Zamknij pokrywę kielicha.

11

Smaż saute.

12

Dodaj makaron, 5 g tabasco oraz 1 g soli. Zamknij pokrywę kielicha.

13

Smaż saute.

14

Gotowe do podania. Smacznego!