

DOMOWY MAKARON DYNIOWY

Składniki:

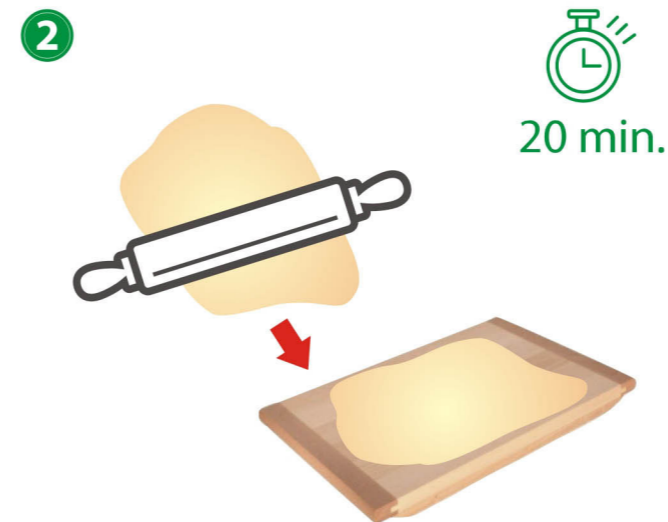
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 jajko
- 3 łyżki zupy krem marchew-dynia PURENA
- szczypta soli i pieprzu do smaku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- czosnek



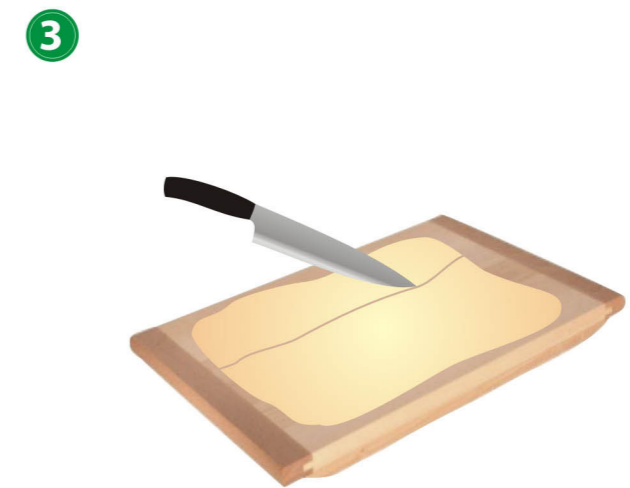
SPOSÓB WYKONANIA:



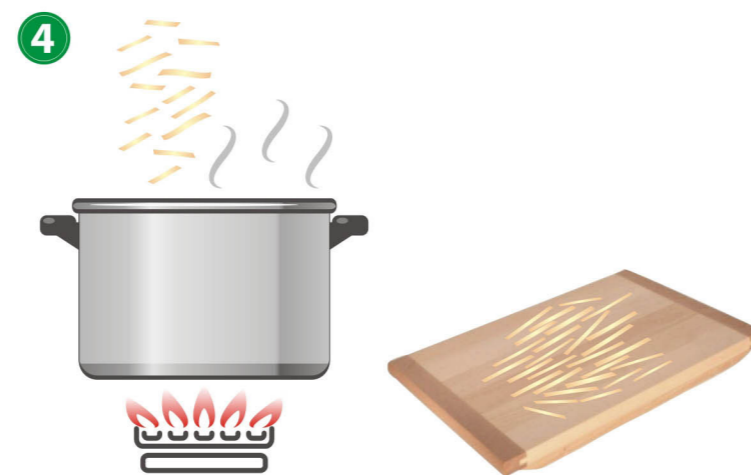
Wszystkie składniki zagniatamy na gładkie jednolite ciasto i odstawiamy na 15 min. pod przykryciem.



Gotowe ciasto wałkujemy na cienki placek i pozostawiamy do lekkiego podeschnięcia na ok. 20 min.



Po tym czasie ciasto kroimy wzdłuż na pasy szerokości ok. 20 cm, a następnie pasy kroimy w poprzek na makaron.



Rozsypujemy makaron po stolnicy, aby się nie posklejał. Makaron gotujemy we wrzątku ok. 7 min.



Na patelni podsmażamy czosnek na oliwie. Dodajemy ugotowany makaron i mieszamy.



Posypujemy tartym parmezanem, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i podajemy.