

Wstążki z pastą ziołową

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pęczek natki i bazylii -
- czosnek - 2 ząbki
- migdały - 15 szt.
- ser żółty - 2 łyżka(i)
- oliwa - 2 łyżka(i)
- suszone papryczka chili - 1/2 szt.
- bulion drobiowy z kostki - 1/2 szkl.
- makaron wstążki - 40 dag
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Natkę i bazylię posiekać, migdały sparzyć, obrać i posiekać,

2. Czosnek obrać, zetrzeć



3. Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach



4. Zieleninę, migdały i czosnek zmiksować z oliwą, serem i pokruszonym chili, wlać bulion, ponownie zmiksować, posolić

5.



Makaron ugotować, odcedzić, zachować pół szklanki wody, w której się gotował

6.

Makaron wymieszać z pastą ziołową i - jeśli jest zbyt suchy - z odlaną wodą

