



Makaron z krewetkami w kremowym sosie

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 125 g makronu linguine
- 3 krewetki, oczyszczone i pozbawione skorupki
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- 10 g cebuli, posiekanej
- 30 g masła, miękkiego
- 10 g szpinaku baby
- 4 pomidorki koktajlowe
- 10 g oliwek
- 3 g płatków chilli
- 100 ml wywaru warzywnego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 l wody

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1 l wody oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Dodaj 125 g makaronu linguine. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.



Odcedź makaron i przełóż do miski. Wodę odlej.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania.



Umieść 3 ząbki czosnku, 10 g cebuli oraz 30 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 3 krewetki, 4 pomidorki koktajlowe, 10 g oliwek oraz 100 ml wywaru warzywnego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj ugotowany makaron, 10 g szpinaku baby oraz 3 g płatków chilli. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Podawaj z solą i pieprzem. Smacznego!
