

Makaron alla pizza

Szybki przepis na danie z multicookera, które zasmakuje wszystkim.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 łyżka masła
- 1 łyżka przyprawy włoskiej
- 2 łyżki czosnku przeciśniętego przez praskę
- 500g suchej kiełbasy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 250g sosu do pizzy
- 500 g sosu do spaghetti
- 500 g Penne lub innego makaronu do wyboru
- 3 i 1/2 szklanki wody
- 30 plastrów salami
- 2 szklanki sera mozzarella
-



Wykonanie:

Naciśnij przycisk brown/sauté. Dodaj masło, włoskie przyprawy i czosnek i wymieszaj do roztopienia około 30 sekund. Dodaj wodę. Ustaw na Manual przez 5 minut.

Dodaj kiełbasę, dopraw solą i pieprzem i gotuj, aż przestanie być różowa.

Dodać sos do spaghetti i do pizzy do mieszanki z kiełbasą.

Dodać makaron i wodę i mieszać, aż makaron będzie dobrze przykryty.

Dodać połowę sera i połowę salami – wmieszać.

Posypać pozostałym serem i salami na wierzchu.

Umieść pokrywę i zamknij.

Naciśnij przycisk gotowania na parze, ustaw czas na 5 minut i naciśnij start.