

Makaron z bazylią

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Domowy makaron z bazylią

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron - 35 dag
- kostka rosołowa z kury - 1 kostka(i)
- rozmiękczone masło - 7 dag
- woda gazowana - 60 ml
- świeża bazylia - 12 liści
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Makaron gotować w 3 litrach osolonej wody przez 5 minut.

W międzyczasie na dużej patelni rozpuścić masło, dodać pokruszoną kostkę rosołową, wodę gazowaną i mieszać wszystko przez 30 sekund.

Dodać posiekaną bazylię. Makaron odcedzić, wrzucić na patelnię i delikatnie wymieszać z sosem.

Posolić, popieprzyć i natychmiast podawać.

