



MAKARON Z KOPREM WŁOSKIM

Składniki na sos:

- koper włoski - 1 duży lub 2 mniejsze
- bezglutenowa przyprawa warzywna
- oliwa z oliwek do smażenia
- makaron bezglutenowy
- sól do gotowania makaronu

Wykonanie:

- makaron przygotować bezpośrednio przed spożyciem zgodnie ze wskazaniem producenta
- po ugotowaniu makaronu jeden raz przelać go zimną wodą i uważać, aby pozostał ciepły
- koper pokroić w kostkę
- na patelni podgrzać oliwę
- na gorącą oliwę wrzucić koper i doprawić przyprawą warzywną
- smażyć, aż koper się zeszkli
- ciepły koper razem z oliwą wymieszać z makaronem

 www.DietaBezglutenowa.pl