



Jednostavno varivo s kobasicom, tjesteninom i slanutkom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

40 ml K Plus maslinovog ulja
2 K Plus kranjske kobasice
6 češnjeva češnjaka
1 konzerva K Plus sjeckane rajčice ili pelata koje ste usitnili
2 konzerve K Plus slanutka
150 g sitnije tjestenine
8 dl vode
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu, na srednjoj vatri zagrijte maslinovo ulje pa dodajte tanje narezane kobasice i pržite 5 minuta miješajući, dok nisu dobile lijepu boju.

Zatim dodajte očišćene i zgnječene čitave češnjeve češnjaka i pržite miješajući dok ne postanu aromatični, 1 minutu. Umiješajte rajčice i prstohvat soli i dinstajte 3 minute.

Dodajte ocijeđeni i isprani slanutak, tjesteninu i vruću vodu. Povremeno miješajte i kada zakuha smanjite vatru na lagano.

Kuhajte dok se tjestenina ne skuha i većina tekućine ne upije, oko 15 do 20 minuta. Provjerite nedostaje li jelu soli i papra pa prilagodite začine.

Dobar tek!