

spaghetti z brokułami i migdałami

Przepis dodany przez użytkownika mniami

mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spaghetti - 250 g
- brokuły - 300 g
- bulion warzywny - 1/2 szkl.
- migdałowe słupki - 200 g
- masło - 3 łyżka(i)
- sardele - 2-3 szt.
- parmezan -

Etapy przyrządzania:

1. Brokuły podzielić na różyczki, zalać bulionem i ugotować. Masło rozpuścić i ugotowane brokuły obtoczyć w masle. Dodać podprażone na patelni suche migdały i posiekane sardele. Dodać do makaronu. Posypać parmezanem.

