

פסטה ברוטב חריף עם מטבוחה



רכיבים

- חבילה מטבוחה
- כוס מים
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- טיפה שמן קנולה
- טיפה מלח
- טיפה פלפל שחור
- טיפה אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8

הכנה

1. מרתיחים מים בסיר, ומבשלים את הפסטה עם מעט מלח ושמן, עד שהיא מתרככת. מערבבים מדי פעם. וכשהיא מוכנה, מסננים מהמים.
2. שמים בסיר נפרד סלט מטבוחה מוכן, מוסיפים כוס מים, פפריקה מתוקה, פפריקה חריפה, קצת שמן, מלח ופלפל שחור.
3. מערבבים את הכל, ומבשלים עד שהרוטב מסמיך, כ-10 דקות.
4. מוסיפים מרק טעם עוף לפי הטעם. מערבבים.
5. מערבבים את הרוטב עם הפסטה המוכנה. בתיאבון!

20 דקות

6 servings 6