

## ספגטי קראנץ' פירורית עם ביסלי גריל



### רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- כפות שמן זית
- בצל
- שיני שום
- 1/2 2/1 חבילה אסם פירורית בטעם ביסלי גריל 200גרם
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כפות קטשופ 750 גרם אסם

### הכנה

1. מטגנים בצל עד שמתחיל להזהיב (כ-8 דק').
2. מוסיפים שום ופירורית ביסלי גריל ומטגנים עוד כ-4-5 דק'.
3. מערבבים את הפירורית והבצל עם הספגטי המבושל. מוסיפים מעל פטרוזיליה.
4. מקשטים לפי הטעם בקוביות גבינה בולגרית או פרמזן וקטשופ. מגישים חם.

15 דקות

3 servings 3