

## נאצ'וס במחבת



## רכיבים

- חבילה נאצ'וס
- כוס רוטבעגבניות לבישול פסטה
- גרם גבינת צ'דר
- 1/2 2/1 כוס זיתים פרוסים (לא חובה)
- 1/2 2/1 כפית צ'ילי גרוס (לא חובה)

## הכנה

1. מחממים במחבת את הנאצ'וס עד שהם נהיים חמים וקראנצ'יים.
2. מוזגים מעל רוטב עגבניות פרפקטו וממשיכים לחמם.
3. מפזרים גבינה, זיתים ואבקת צ'ילי.
4. ממשיכים לחמם את הנאצ'וס על אש נמוכה עד שהגבינה נמסה.
5. אוכלים מיד, כשהגבינה עוד חמה ומותכת.

10 דקות ⌚

2 2 ⊕