פסטה בולונז בקופסה

בישולים

רכיבים

- חבילה פסטה אסם תלתלים
- כפית מלח
- צנצנת רוטב עגבניות לבולונז

הכנה

1. מחממים סיר עם מים רותחים וכפית מלח. ברגע שהמים רותחים מוסיפים פנימה את חבילת הפסטה.
2. לאחר כ-5-6 דקות מסירים מהאש ומסננים (שומרים רבע כוס מי פסטה).
3. מוזגים למחבת את צנצנת הרוטב ומוסיפים את מי הפסטה ששמרנו. עם הרתיחה מערבבים מעט.
4. שופכים פנימה את הפסטה ומערבבים עד לאיחוד. מסירים מהאש.
5. הצעת הגשה: בקופסת האוכל מסדרים את כל הירקות שאוהבים, בתא הגדול שמים את הפסטה ובקופסה קטנה שמים פרמזן לפסטה. לא שוכחים פרי קטן לסיום הארוחה.

20 דקות

4 4