

Rurki z warzywami



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Pikantne i bardzo aromatyczne danie, idealne na obiad i na ciepłą kolację.

Składniki:

- 200-250g makaronu rurki
- sos boloński
- 300g pieczarek
- cebulka
- czerwona papryka
- chuda kielbasa
- puszka pomidorów bez skórki
- szklanka bulionu z kostki

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w cienkie plasterki. Podsmażamy na odrobinie masła, kiedy puszczą sok, zwiększamy ogień, od czasu do czasu mieszamy. Kiedy wyparuje cała woda, ogień zmniejszamy.

2. Paprykę myjemy, wycinamy gniazdo nasienne, całość kroimy w paski. Dodajemy do pieczarek.
3. Kielbasę kroimy na kawałki i dodajemy do całości.
4. Kostkę zalewamy wrzątkiem, mieszamy do rozpuszczenia. Przygotowujemy sos według przepisu na opakowaniu, jednak bierzemy dużo mniej wody. Około pół szklanki na całość. Do sosu wlewamy bulion, mieszamy i całość wlewamy do warzyw. Dusimy na małym ogniu, póki papryka nie zmięknie. Doprawiamy solą, pieprzem i słodką papryką w proszku.
5. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu, na ogół około 10 minut. Odcedzamy. Podajemy z sosem i warzywami na gorąco.
6. W wersji dla wegetarian nie dajemy kielbasy. Do sosu można za to wkroić podsmażoną cukinię, kabaczek lub inne warzywa wedle upodobań smakowych :)