

Makaron zasmażany z kielbasą

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 4 (porcja: 578 kcal)

Składniki:

- 200 g ugotowanego makaronu (około 70 g suchego)
- 200 g kielbasy (zwyczajnej, z piersi z kurczaka, wiejskiej)
- 1 puszka kukurydzy
- 2 duże cebule
- 1 ząbek czosnku
- 1 papryka czerwona
- 150 g groszku mrożonego lub świeżego
- 2 łyżki masła
- 4 jajka
- 150 ml mleka
- ½ pęczka szczypiorku
- szczypta pieprzu
- szczypta gałki muszkatołowej



Przygotowanie:

Ugotować makaron oraz groszek.

Kukurydzę odsączyć na sitku. Paprykę pokroić i w kostkę, a kielbasę w plastry. Cebulę oraz czosnek obrać i pokroić w kostkę. Warzywa pokrojone w kostkę zeszklić na dużej patelni na odrobinie oleju.

Dodać kielbasę i podsmażyć przez 10 minut. Następnie dorzucić paprykę, kukurydzę, groszek i dusić pod przykryciem przez 5 minut. Na koniec dodać ugotowany makaron i całość podsmażyć przez 10 minut od czasu do czasu mieszając.

Jajko roztrzepać w mleku. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dodać posiekany szczypiorek.

Zalać składniki na patelni i smażyć na średnim ogniu pod przykryciem przez 10 – 15 minut (do czasu aż całość stężeje).