

SKŁADNIKI

- kilka szparagów zielonych
- 2 ząbki czosnku
- pół cebuli
- marchew z rosołu (lub inne warzywo)
- porcja ugotowanego makaronu
- łyżka parmezanu (lub startego żółtego sera)
- olej
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. przygotowujemy składniki (obrane i pokrojone szparagi)
2. na dwie łyżki oleju na patelni wrzucamy pokrojony czosnek, cebulę i szparagi
3. przez chwilę mieszamy smażyć (by się nie przypaliło)
4. dorzucamy pokrojoną marchew
5. dolewamy około 100 - 200 ml rosołu
6. po kilku minutach dorzucamy garść makaronu
8. mieszamy i przez chwilę smażyjemy (najlepiej pod przykryciem)
9. do tego 1 - 2 łyżki tartego parmezanu (lub innym tartym serem)
10. posypujemy świeżą natką pietruszki (opcjonalnie)

UWAGI

1. zamiast marchwi z rosołu, można użyć innego warzywa, albo nie dodawać nic
2. ważne, by nie przesadzić z ilością dodatków
3. jeśli dodasz więcej rosołku, będzie więcej pysznego sosu