

Rucola z suszonymi pomidorami, chili i szynką wieprzową



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: **42** Ocena: **426**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- szynka wieprzowa sznycel 2 sztuki
- rucola 1 opakowanie
- 1 czerwona cebula
- oliwa z oliwek 2 łyżki
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 słoiczka suszonych pomidorów
- 1 papryczka chili
- sól, pieprz do smaku
- makaron pióra Podravka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotuje al dente, wrzucam do miski. Na patelni podgrzewam oliwę z oliwek. Wrzucam cebulę i chili, duszę. Dorzucam czosnek, pomidory i rucolę. Piekę około 10 minut mieszając co jakiś czas żeby rucola dokładnie pokryła się oliwą i innymi składnikami. Zdejmuję z patelni, wrzucam do miski. Sznyce solę i pieprze. Smażę na patelni z prawej i z lewej dosłownie parę minut bo mięso jest delikatne i szybko się robi. Ja chciałam uzyskać efekt "well done" więc potrzymałam je na patelni troszkę dłużej. Jak przestygnie kroję na paski i wrzucam do miski, mieszam całą zawartość. Danie to ma ten plus, że można go jeść i na zimno i na ciepło - nie traci swoich walorów smakowych.

Twoje notatki do przepisu: