

CZEŚĆ!

Mam na imię Igor, i pragnę serdecznie powitać Cię w podróży kulinarnej, w której razem odkryjemy niezliczone możliwości przygotowywania pysznych dań z jednym z najbardziej uwielbianych składników kuchni – makaronem. 50 przepisów, które znajdziesz w tym ebooku, to kwintesencja różnorodności kulinarnych tradycji z całego świata, połączona w jednym miejscu dla Twojej wygody. Od klasycznych włoskich spaghetti po egzotyczne dania inspirowane kuchnią azjatycką, przygotowałem dla Ciebie przepisy na każdą okazję. Bez względu na to, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy też dopiero zaczynasz swoją przygodę w kuchni, mam nadzieję, że te przepisy staną się dla Ciebie inspiracją do eksperymentowania i czerpania radości z gotowania. Życzę Ci smacznego!



Makaron z chorizo i bekonem



4 Porcje



30 Minut

SKŁADNIKI

- 350 gramów makaronu
- 100 gramów chorizo pokrojonego na kawałki
- 100 gramów boczku pokrojonego w kawałki
- 1 słoik przecieru pomidorowego
- Olej

PRZEPIS

1. Przygotowujemy wszystkie składniki
2. Ustawiamy garnek z wodą i solą, a gdy zacznie się gotować, dodajemy makaron
3. Stawiamy patelnię z odrobiną oleju, dodajemy boczek i mieszamy go przez chwilę
4. Następnie dodajemy kielbasę chorizo i mieszamy wszystko
5. Dodajemy przecier pomidorowy i kilka łyżek wody. Pozostawiamy to wszystko gotować przez kilka minut
6. Odcedzamy makaron zimną wodą
7. Dodajemy makaron do mieszanki podsmażonego sosu, dokładnie mieszamy, aby połączyć smaki
8. Smacznego!



Wegański makaron z sosem ziemniaczanym



4 porcje



1h 30 minut

SKŁADNIKI

- 2 gotowane ziemniaki
- 2 gotowane marchewki
- 4 łyżki stołowe drożdży piwnych
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżka stołowa skrobi tapiokowej (lub kukurydzianej)
- 1 łyżka stołowa margaryny roślinnej
- 1 łyżeczka soli
- 400 gram makaronu
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- 1 szklanka bulionu warzywnego

PRZEPIS

1. Ugotuj makaron w osolonej wodzie aż będzie al dente. Odcedź i odłóż na bok.
2. Ugotuj ziemniaki i marchewkę aż będą miękkie.
3. Pokrój ziemniaki i marchewkę i umieść w blenderze razem z drożdżami piwnymi, solą, papryką i kurkumą. Stopniowo dodawaj bulion i miksuj, aż powstanie gładki, jednolity krem. Sprawdź teksturę wegańskiego sosu serowego, aby nie był zbyt rzadki ani zbyt gęsty.
4. Wlej sos do garnka i podgrzewaj go razem z margaryną. Kiedy mieszanina dobrze się podgrzeje, dodaj rozpuszczoną skrobię tapiokową w niewielkiej ilości zimnego bulionu warzywnego i mieszaj, aż zacznie wrzeć. Zmniejsz ogień i mieszaj, aby sos nieco zgęstniał.
5. Umieść makaron w naczyniu do pieczenia. Wlej sos na wierzch i równomiernie rozprowadź.
6. Rozgrzej piekarnik i piecz makaron z sosem przez 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Opcjonalnie możesz posypać trochę startego wegańskiego sera przed pieczeniem.
7. Gdy makaron z sosem serowym będzie gotowy, pokrój go na porcje.
8. Smacznego!

[Kup książkę](#)



Makaron z pesto genovese



2 Porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 160 gramów makaronu
- 1 strużka oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli

Na pesto genovese:

- 20 gramów orzechów piniowych
- 30 gramów startego parmezanu
- 50 gramów świeżej bazylii
- 1 ząbek czosnku
- 80 mililitrów oliwy z oliwek

PRZEPIS

1. Ugotuj makaron z odrobiną oliwy i szczyptą soli
2. Podczas gotowania makaronu przygotuj pesto genovese. W tym celu lekko podpraż orzechy piniowe na patelni z odrobiną oleju.
3. Zmiksuj orzechy piniowe z posiekaną świeżą bazylią, startym parmezanem, posiekanym ząbkiem czosnku, oliwą z oliwek i szczyptą soli. Aby uzyskać bardziej kremowe pesto, dodaj trochę więcej oliwy, co zwiększy ilość sosu. (Jeśli jednak wolisz gęstszy sos, pozostaw ilość składników bez zmian.)
4. Odsącz makaron po ugotowaniu i wymieszaj go z sosem.
5. Smacznego!