



# Паста с картофи по австрийски

⌚ 40–50 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Картофи
Връзка	Магданоз
200 g	Паста
200 g	Нагенички
1 голям	Лук
2 скилдугки	Чесън
2 с.л.	Свинска мас
1 с.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
Щипка	♦ Кимион, млян
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Измийте картофите хубаво и ги сварете в подсолена вода – необелени. Извадете ги щом станат ал денте, обелете ги и нарежете на полумесеци.
- 2 Докато се приготвят картофите нарежете магданоза на ситно. Пригответе пастата според указанията върху опаковката.
- 3 Нарежете нагеничката на малки парчета, обелете лука и чесъна и ги нарежете на шайби.
- 4 Разтопете свинската мас в тиган и опържете лука и чесъна. Добавете нагеничката и пържете до готовност.
- 5 Добавете картофите и пастата в тигана и запържете докато картофите започнат да стават златисти.
- 6 Овкусете със сол и пипер и поръсете пушен червен пипер и магданоз отгоре. Поднесете със салата с краставици или салата Колсло.

