Пошаговый рецепт приготовления веселых сосисок здесь

Состав:

на 2 порции

4 сосиски

50-70 г спагетти

Соль

Рецепт "веселых" сосисок:

Сосиски очистить от пленки, нарезать колесиками толщиной 1-1,5 см.

Спагетти (в сухом виде!) поломать на 4 равные части и проткнуть ими нарезанные сосиски. Отварить в подсоленной воде в соответствии с инструкцией на упаковке (как правило, в течение 8-10 минут).

Приготовленные таким образом сосиски аккуратно достать с помощью шумовки выложить на тарелки.

Подавать к столу с томатным кетчупом или майонезом.

Приятного аппетита!