



Состав:

на 2 порции

4 сосиски

50-70 г спагетти

соль

Пошаговый рецепт веселых сосисок:



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



Спагетти (в сухом виде!) поломать на 4 равные части.



Получившимися спагетти проткнуть сосиски.



Сварить в подсоленной воде в соответствии с инструкцией на упаковке (как правило, в течение 10-15 минут).



Подавать в горячем виде, можно украсить свежими овощами, зеленью, соусом по вкусу. Приятного аппетита!