

Волосатые сосиски

Вам понадобится

Сосиски сливочные	4 шт
Спагетти	150 г
Сыр твердый	50 г
Кетчуп	по вкусу
Соль	по вкусу
Вода	1 л

Приготовление

- 1 Сыр натереть на терке. Сосиски очистить от пленки и разрезать на 3-4 части. Каждую часть сосисок проткнуть вдоль и насквозь сухими спагетти так, чтобы торчащие с обеих сторон макароны были одинаковыми по длине. Их можно использовать целиком или поломать на кусочки длиной до 9-10 см.
- 2 В чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 8 минут. Нажать СТАРТ.
- 3 После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить заготовки, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
- 4 Готовые волосатые сосиски откинуть на дуршлаг. Подавать, посыпав тертым сыром.