

Chili Mac with Sausage

What You'll Need:

- 1 can of vienna sausages
- 1 box of mac'n'cheese
- 1 package of chili seasoning



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Put a pan on the stove over medium heat.
2. Open the can of sausages and drain the liquid.
3. Cut each sausage in half, then cut each half into 4 or 5 small pieces.
4. If you have butter or oil, add a little to the pan.
5. Cook the sausage pieces for 1–2 minutes, until they are lightly browned.
6. Make the mac and cheese by following the directions on the box.
7. Stir 1–2 teaspoons of chili seasoning into the cooked mac and cheese.
8. Add the cooked sausage and stir everything together.
9. Enjoy!



Chili Mac with Sausage

What You'll Need:

- 1 can of vienna sausages
- 1 box of mac'n'cheese
- 1 package of chili seasoning



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Put a pan on the stove over medium heat.
2. Open the can of sausages and drain the liquid.
3. Cut each sausage in half, then cut each half into 4 or 5 small pieces.
4. If you have butter or oil, add a little to the pan.
5. Cook the sausage pieces for 1–2 minutes, until they are lightly browned.
6. Make the mac and cheese by following the directions on the box.
7. Stir 1–2 teaspoons of chili seasoning into the cooked mac and cheese.
8. Add the cooked sausage and stir everything together.
9. Enjoy!



Chili Mac with Sausage

What You'll Need:

- 1 can of vienna sausages
- 1 box of mac'n'cheese
- 1 package of chili seasoning



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Put a pan on the stove over medium heat.
2. Open the can of sausages and drain the liquid.
3. Cut each sausage in half, then cut each half into 4 or 5 small pieces.
4. If you have butter or oil, add a little to the pan.
5. Cook the sausage pieces for 1–2 minutes, until they are lightly browned.
6. Make the mac and cheese by following the directions on the box.
7. Stir 1–2 teaspoons of chili seasoning into the cooked mac and cheese.
8. Add the cooked sausage and stir everything together.
9. Enjoy!



Chili Mac with Sausage

What You'll Need:

- 1 can of vienna sausages
- 1 box of mac'n'cheese
- 1 package of chili seasoning



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Put a pan on the stove over medium heat.
2. Open the can of sausages and drain the liquid.
3. Cut each sausage in half, then cut each half into 4 or 5 small pieces.
4. If you have butter or oil, add a little to the pan.
5. Cook the sausage pieces for 1–2 minutes, until they are lightly browned.
6. Make the mac and cheese by following the directions on the box.
7. Stir 1–2 teaspoons of chili seasoning into the cooked mac and cheese.
8. Add the cooked sausage and stir everything together.
9. Enjoy!



Macarrones con chili y salchicha

Lo que necesitarás:

- 1 lata de salchichas vienesas
- 1 caja de macarrones con queso
- 1 paquete de condimento para chile



Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Coloca una sartén en la estufa a fuego medio.
2. Abra la lata de salchichas y escurra el líquido.
3. Corta cada salchicha por la mitad y luego corta cada mitad en 4 o 5 trozos pequeños.
4. Si tienes mantequilla o aceite, añade un poco a la sartén.
5. Cocine los trozos de salchicha durante 1-2 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.
6. Prepara los macarrones con queso siguiendo las instrucciones de la caja.
7. Agregue 1 o 2 cucharaditas de condimento para chile a los macarrones con queso ya cocidos.
8. Añade la salchicha cocida y mezcla todo.

¡Disfrutar!



Macarrones con chili y salchicha

Lo que necesitarás:

- 1 lata de salchichas vienesas
- 1 caja de macarrones con queso
- 1 paquete de condimento para chile



Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Coloca una sartén en la estufa a fuego medio.
2. Abra la lata de salchichas y escurra el líquido.
3. Corta cada salchicha por la mitad y luego corta cada mitad en 4 o 5 trozos pequeños.
4. Si tienes mantequilla o aceite, añade un poco a la sartén.
5. Cocine los trozos de salchicha durante 1-2 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.
6. Prepara los macarrones con queso siguiendo las instrucciones de la caja.
7. Agregue 1 o 2 cucharaditas de condimento para chile a los macarrones con queso ya cocidos.
8. Añade la salchicha cocida y mezcla todo.

¡Disfrutar!



Macarrones con chili y salchicha

Lo que necesitarás:

- 1 lata de salchichas vienesas
- 1 caja de macarrones con queso
- 1 paquete de condimento para chile



Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Coloca una sartén en la estufa a fuego medio.
2. Abra la lata de salchichas y escurra el líquido.
3. Corta cada salchicha por la mitad y luego corta cada mitad en 4 o 5 trozos pequeños.
4. Si tienes mantequilla o aceite, añade un poco a la sartén.
5. Cocine los trozos de salchicha durante 1-2 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.
6. Prepara los macarrones con queso siguiendo las instrucciones de la caja.
7. Agregue 1 o 2 cucharaditas de condimento para chile a los macarrones con queso ya cocidos.
8. Añade la salchicha cocida y mezcla todo.

¡Disfrutar!



Macarrones con chili y salchicha

Lo que necesitarás:

- 1 lata de salchichas vienesas
- 1 caja de macarrones con queso
- 1 paquete de condimento para chile



Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Coloca una sartén en la estufa a fuego medio.
2. Abra la lata de salchichas y escurra el líquido.
3. Corta cada salchicha por la mitad y luego corta cada mitad en 4 o 5 trozos pequeños.
4. Si tienes mantequilla o aceite, añade un poco a la sartén.
5. Cocine los trozos de salchicha durante 1-2 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.
6. Prepara los macarrones con queso siguiendo las instrucciones de la caja.
7. Agregue 1 o 2 cucharaditas de condimento para chile a los macarrones con queso ya cocidos.
8. Añade la salchicha cocida y mezcla todo.

¡Disfrutar!

