

Makaron po włosku



ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	40 dag
zielona fasolka szparagowa	15 dag
cukinia	1
papryka	1 strąk
pomidorki	60 dag
oregano	
olej	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię pokroić, na oleju podpiec 15 minut w 200 stopni C. Fasolkę pokroić, obgotować 20 minut. Pomidory pokroić, obsmażyć na oleju, potem poddusić. Paprykę też podsmażyć 10 minut. Zagotować makaron z solą w 2 l wody. Gotowy wymieszać z pomidorami i papryką oraz fasolą. Przyprawić.