

## Makaron z warzywami w pesto



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	15 dkg
<b>fasolka szparagowa</b>	20 dkg
<b>bób</b>	20 dkg
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>pesto</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób ugotować i obrać ze skórek. Fasolkę i makaron ugotować razem, odcedzić. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju, wrzucić pokrojoną w kostkę paprykę, a po kilku minutach pokrojonego pomidora. Doprawić. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, chwilę podsmażyć i dodać pesto. Wymieszać i dorzucić wszystkie pozostałe składniki. Mieszać aż warzywa i makaron będą pokryte sosem. Smacznego :)