

farfalle z warzywami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron farfalle	300 g
bakłażan	1 sztuka
marchew	2 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
kiełki słonecznika	40 g
natka kolendry	
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
cukinia	1 sztuka
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy, osączamy i przelewamy zimną wodą,
2. marchew obieramy, kroimy w plasterki, cukinie kroimy w plasterki i na pół, bakłażana na plasterki i na ćwiartki, cebulę w piórka,
3. na oliwie podsmażamy cebulę, następnie dodajemy marchew, chwilę smażymy,
4. dodajemy cukinię, bakłażana i kiełki słonecznika,
5. kolendrę siekamy, dodajemy pod koniec smażenia, przyprawiamy i kropimy sokiem z limonki,
6. podajemy z makaronem