

spaghetti z cukinią



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron spagetti	40 dkg
cukinie małe	4
czosnek	2 ząbki
parmezan starty	
sól, pieprz	
olej do smażenia	
Bazylia suszona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinie, po odrzuceniu zdrewniałych końcówek, pokroić w niezbyt małą kostkę, po czym wrzucić wraz z posiekanym czosnkiem i suszoną bazylią na rozgrzany na patelni olej. smażyć krótko-cukinia ma być szklista, ale twarda. gotową cukinię doprawić solą i pieprzem, a potem wymieszać makaronem ugotowanym al dente, posypać parmezanem i natychmiast podawać.