Włoski makaron



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron rurki	40 dag
pomidory małe	40 dag
oregano świeże	1 łyżeczka
zielona cebulka	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	3 łyżki
cukinia	1 szt
fasola szparagowa	10 dag
żółty ser starty	2 łyżki
papryka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyścić, opłukać, pokroić na kawałki, obgotować w lekko osolonej wodzie ok 20 min. Ugotowaną osączyć. Cukinię umyć, ze skórką pokroić na kawałki. Paprykę oczyścić z nasion, pokroić w kostkę. Warzywa obsmażyć na dobrze rozgrzanym oleju. Po ok. 10 min. dołożyć pokrojone w ćwiartki pomidory. Smażyć jeszcze 5 min. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Ugotowany makaron osączyć i jeszcze ciepły wymieszać z warzywami i fasolą oraz siekaną zieloną cebulką. Całość doprawić przyprawą do spaghetti. Podawać udekorowane listkami oregano. Dobrze smakuje z tartym żółtym serem.