

Makaron z pietruszkowym pesto



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	250 gram
natka pietruszki	spory pęczek
łuskany słonecznik	6 łyżek
oliwa	1/4 szklanki
czosnek	2-3 ząbki
sok z cytryny	1-2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
pomidory koktajlowe	10 sztuk
olej do smażenia	2-3 łyżki
oliwki	5-6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dwie łyżki słonecznika rumienimy na suchej patelni.
- KROK 2 Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu.
- KROK 3 Między czasie przygotowujemy Pesto oraz obsmażamy pomidory.
PESTO:
Pietruszkę siekamy i przekładamy do garnuszka.
Dokładamy do niej słonecznik (4 łyżki), pokrojony czosnek, sok z cytryny oraz oliwę.
Razem miksujemy.
- KROK 4 Zmiksowane doprawiamy do smaku.

- KROK 5 POMIDORY:
Pomidory koktajlowe przekrawamy na połowy i delikatnie obsmażamy na oleju.
- KROK 6 Gotowy makaron łączymy z pesto oraz z pomidorami.

Danie porcjujemy na talerze.

Na wierzchu układamy pokrojone oliwki. Całość posypujemy zrumienionym słonecznikiem oraz dekorujemy natką pietruszki.

To pyszna propozycja na tani i szybki sposób podania makaronu.

Bo z makaronami już tak jest, że co by się do niego nie dodało zawsze smakuje ciekawie i smacznie:).

Jeśli ktoś nie przepada za pietruszką można przygotować pesto z udziałem bazylii.