

Makaron z sosem cukiniowo-bazyliowym



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	50 dag
cukinia	1 sztuka
oliwa	3 łyżki
czosnek	1 ząbek
śmietana	1/2 szklanka
sól	do smaku
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
ser żółty	20 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy. Czosnek przeciskamy przez praskę i mieszamy razem z oliwą. Na tak przygotowanej oliwie dusimy pokrojoną w małą kostkę cukinię. Kiedy przestygnie mieszamy sos cukiniowy ze śmietaną i ziołami. Doprawiamy solą i mieszamy z makaronem. Gorące danie posypujemy startym na tarce serem żółtym