

Tagliatelle z cukinią i pieczarkami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	350 gram
oliwa	1 łyżka
pomidor	2 sztuka
ser lazur	2 sztuka
pieczarki	40 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię pokrój na grube paski wzdłuż. Podsmaż na złoto na oliwie. Dodaj pomidory i duś przez chwilę. W osobnym garnku rozpuść ser lazur dodaj do niego czosnek. Pieczarki poduś w garnku na oleju i połącz z sosem serowym. Ugotuj makaron- polej sosem z pieczarkami i dodaj cukinię.