makaron kukurydziany ze szparagami



MAGDALENA97

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

orzechy włoskie	1,4 szkl
szparagi zielone	700 g
kukurydza mrozona	1,5 szkl
oliwa	1 lyz
makaron kukurydziany	250 g
parmezan starty	1,4 szkl
ser kozi	60 g
koperek	2 lyz
sól	1 lyz
pieprz	1 lyz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rozgrzej piekarnik 180st, praz orzechy ok 7 min. zwieksz temperatura piekarnika do 230st.
wymieszaj szparagi z kukurydza i oliwa w formie do pieczenia 22x32 cm. piecz ok 10minut, az szparagi zmiekna i przyrumienia sie, wrzuc makaron do duzego rondla i ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu, kazdy inaczej sie gotuje!!! odlej zachowujac 3i4 szklanki wody, przeloz makaron do wiekszej salaterki,
dodaj do makaronu szparagi i kukurydze oraz zachowana wode od gotowania parmezan, kozi ser natke lub koperek, sol i pieprz,
wszystko wymieszaj starannie
podawaj makaron posypany orzeszkami wloskimi