

# Kokardki z warzywami w mascarpone



Autor: **biurwa**

Przepisów: **144** Ocena: **3884**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



biurwa | Smaker.pl

## Składniki:

- makaron kokardki (lub inne drobne), 1/2 paczki
- chińska mieszanka warzyw mrożonych, 1 paczka
- serek mascarpone, 1 kubeczek
- czosnek, 1 ząbek
- tarty świeży imbir, 1/2 łyżeczki
- gałka muszkatowa, pieprz cayenne, sól, szczypta
- sos sojowy, 1/2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Na patelnię dajemy odrobinę oliwy, na to czosnek i imbir, chwilę mieszamy aż uwolni się aromat czosnku, następnie dodajemy warzywa, gałkę muszkatową, pieprz Cayenne, i sos sojowy, dokładnie mieszamy. Gdy warzywa są już miękkie dodajemy serek mascarpone chwilę razem dusimy cały czas mieszając, na koniec dodajemy odcedzony makaron i mieszamy wszystko razem, jeżeli trzeba doprawiamy solą.

## Twoje notatki do przepisu: