

# makaron razowy z warzywami, pieczarkami i ajwarem

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4326**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- makaron razowy, 70g
- pieczarki, 5 szt
- mrożone warzywa (u mnie marchew, groszek, fasolka i papryka), 1 duża garść
- ajwar, 2 łyżki
- sol, pieprz, wg uznania
- koperek, 1 łyżka posiekanego
- cebula, 1 szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroić w grubsze plastry, cebule w piórka. Podlać odrobiną wody i dusić razem ok 3-5 minut- po tym czasie dołożyć mrożone warzywa, dodać sol i pieprz, dusić do miękkości (w razie potrzeby podlewać wodą). Na koniec dodać ajwar, posiekany koperek i dobrze wymieszać.
- 2 Makaron ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Odsaczyć go, dodać do sosu, dobrze wymieszać.

## Twoje notatki do przepisu: