

# Makaron z cukinią i pomidorami (Rezanci sa tykvicami) - Słowenia

Autor: **Wiech\_K**Przepisów: **231** Ocena: **4282**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- średnia cukinia
- duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 12 pomidorków koktajlowych
- pół szklanki białego wina
- ok. 200 g kwaśniej śmietany
- 2 łyżki oliwy
- ok. 10 dag startego owczego sera (grana padano, oscypek lub inne)
- kilka listków bazylii do dekoracji
- ok. 40 dag makaronu wstążki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię pokrój w półplasterki, pomidorki na połówki, cebulę w kostkę, czosnek zgnieć i posiekaj.
- 2 Cukinię zrumień na rozgrzanej oliwie.  
Do zrumienionej cukinii dodaj posiekaną w kostkę cebulę i smaż, aż się zeszkli. Dodaj rozgnieciony i posiekany czosnek. Wymieszaj, smaż dwie - trzy minuty i wlej wino.  
Dodaj pokrojone na połówki pomidorki
- 3 Kiedy odparuje, dodaj kwaśną śmietanę. Tu mała uwaga - potrawa, chociaż ma włoskie korzenie, w Słowenii (w Chorwacji również) przyrządzana jest po "słowiańsku" - z kwaśną śmietaną, a nie słodką, jak robią to Włosi.  
Wymieszaj dokładnie i smaż jeszcze chwilę, aż sos się zredukuje.
- 4 Makaron ugotuj wg przepisu na opakowaniu - koniecznie al dente.
- 5 Odcedzony makaron przełóż na patelnię i dokładnie wymieszaj z sosem.  
Podawaj posypane startym serem i udekorowane bazylią.

## Twoje notatki do przepisu: