

Makaron z warzywami

Autor: **tysiak**Przepisów: **23** Ocena: **362**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron spaghetti, wedle uznania
- bakłażan, 1/2 szt
- cukinia, 1/2 szt
- Papryka czerwona, 1 szt.
- czosnek, 2 ząbki
- świeża bazylia, kilka listków
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy.
- 2 Bakłażana, paprykę i cukinię kroimy w kostkę.
- 3 Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, wsypujemy warzywa i smażymy do miękkości. Dodajemy czosnek, doprawiamy solą i pieprzem.
- 4 Na talerzu układamy makaron, następnie warzywa, dekorujemy poszatkowanymi liśćmi świeżej bazylii. Można również opruszyć żółtym serem.
- 5 *jeżeli warzywa "wciągną" za dużo oliwy, możemy nią skropić gotowe danie tak by makaron nie był suchy.

Twoje notatki do przepisu: