

Razowy makaron z cukinią i suszonymi pomidorami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **559** Ocena: **14306**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250g razowego makaronu (u mnie świderki)
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 średnia cukinia (ok.350g)
- słoiczek suszonych pomidorów w oleju z ziołami (270g z zalewą)
- sól
- pieprz
- oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu (al dente). Czosnek drobno siekamy. Cukinię (bez obierania) kroimy w "ćwierć plasterki". Pomidory odsączamy z zalewy i kroimy na drobniejsze kawałki. Na patelni rozgrzewamy 3 łyżki oleju z pomidorów i podsmażamy czosnek. Dodajemy cukinię, doprawiamy solą, pieprzem i dwoma łyżeczkami oregano. Gdy cukinia zmięknie i się zrumieni dodajemy pomidory i smażymy razem około 2 minut .
- 2 Odcedzony makaron wrzucamy na patelnię i mieszamy razem z warzywami. Podajemy i gotowe :) Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: