

Spagetti z warzywami



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **429** Ocena: **6186**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1/2 opakowania makaronu razowego spaghetti
- 1/2 opakowania szpinaku
- 1 mała cukinia
- 1 szkl. pokrojonej fasolki szparagowej
- 2 średnie marchewki
- 1/2 słoiczka koncentrau pomidorowego
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2-3 łyżki startego parmezanu
- przyprawy: sól, pieprz, bazylia, pomidory suszone

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Warzywa umyć i drobno pokroić. Gotować do miękkości z przyprawami. Dodać do nich koncentrat pomidorowy. Gdy będą miękkie zagęścić je łyżką mąki rozprowadzonej w szklance wody. Na talerze nakładać najpierw spaghetti, potem szpinak, następnie warzywa w sosie. Posypać parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: