

Spaghetti z warzywami



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **432** Ocena: **6219**

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, bazylią, 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: