



Cukiniowe spaghetti

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 1 kilogram
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cukinie - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- krojone pomidory w puszcze - 1 sztuka
- listek świeżej bazylii
- suszone lub świeże oregano - 1 łyżeczka
- suszona lub świeża bazylii - 1 łyżeczka
- parmezan lub inny twardy ser - 6 łyżek
- oliwa z oliwek do smażenia - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę umyć, oczyścić, bardzo drobno posiekać.
2. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać posiekaną cebulę. Cebulę zeszklić i dodać wątróbkę. Następnie dodać pomidory z puszki i dusić na wolnym ogniu.
3. Dodać przyprawy: sól, pieprz oraz oregano i bazylię.
4. Rozrobić Fix Knorr i dodać do całości. Dusić na wolnym ogniu kilka minut.
5. Cukinię umyć i obrać. Pociąć wzdłuż na cieniutkie plasterki, obierakiem do ziemniaków na paski zostawiając miąższ. Włożyć do gotującej się posolonej wody na ok. 3 minuty.
6. Cukinię wyjąć cedzakiem. Układamy na talerzu nasze cukiniowe spaghetti i dodajemy sos. Posypujemy serem według uznania i dekorujemy listkiem bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl