



przepisy.pl

Farfalle z grillowanymi warzywami w pomidorach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- ser cheddar - 3 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów
- pomidory - 2 sztuki
- fasola czerwona z puszki - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- natka pietruszki do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku i odcedź.
2. Cukinię oraz pomidora pokrój w mniejsze kawałki, czosnek posiekaj, a cebulę pokrój w drobna kostkę.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę oraz czosnek, a następnie dodaj pozostałe warzywa.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody. Dodaj do warzyw i zagotuj. Następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut.
5. Gorący makaron wyłóż na talerze, na wierzch wyłóż warzywa z sosem. Posyp płatkami sera i udekoruj listkami natki.

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