



przepisy.pl

Farfalle z grillowanymi warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle - 500 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- natka pietruszki - 0.25 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w lekko osolonym wrzątku. Następnie odcedź go, zachowując wodę po gotowaniu.
2. Bakłażana i cukinię pokrój w plastry. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i białych części miąższu, pokrój. Następnie warzywa skrop połową oliwy i dopraw szczyptą soli, pieprzu, oregano oraz posiekanym czosnkiem.
3. Plastry warzyw smaż na przykład na patelni grillowej po kilka minut z każdej strony, aby zmiękły i nabrały rumianej barwy.
4. Następnie w szerokiej patelni rozgrzej pozostałą oliwę i smaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Po kilku minutach dodaj warzywa grillowane, pokrojone w paski.
5. W dwóch szklankach wody (tej po gotowaniu makaronu) wymieszaj Fix Knorr i wlej go na patelnię z warzywami.
6. Teraz dodaj ugotowany wcześniej makaron. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze przez kilka minut, aby sos dobrze połączył się z makaronem. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

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