



przepisy.pl

Farfalle z sosem cukiniowo-pomidorowym



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- makaron kokardki - 70 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- rodzynki - 1 łyżka
- wino białe - 3 łyżki
- świeża bazylija - 2 pęczki
- oliwa - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu. Następnie odcedź go i odstaw.
2. Od cukinii odetnij stwardniałe końcówki i zetrzyj na tarce na dużych oczkach.
3. Pomidory pokrój w kostkę. (jeśli wolisz możesz wcześniej zdjąć skórkę).
4. Na oliwie podduś najpierw cukinię, następnie pomidory. Wlej kieliszek białego wina.
5. Fix Knorr wymieszaj z 400ml wody i wlej do potrawy.
6. Dodaj makaron i całość gotuj jeszcze kilka minut. Podawaj posypane posiekana świeżą bazylią.

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