



przepisy.pl

Kremowe wstążki z warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biały makaron fettuccine - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- cebula biała - 1 sztuka
- dynia - 100 gramów
- wino białe - 100 mililitrów
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 4 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz czosnek posiekaj drobno i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Po chwili wlej wino i zredukuj jego objętość.
2. Następnie wlej śmietanę, zagotuj i dodaj kostkę rosółową Knorr. Sos gotuj 5-8 minut, do momentu, gdy lekko zgęstnieje.
3. W tym czasie pokrój pozostałe warzywa w jednakowej wielkości kostkę ok. 1,5 cm i przesmaż na patelni. Dopraw do smaku. Dodaj połówki pomidorów.
4. Ugotowany makaron połącz z gotowym sosem i wyłóż na talerze. Wierzch posyp warzywami i udekoruj listkami pietruszki.

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