



Makaron Rigatoni

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Rigatoni - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- fasola czerwona z puszki - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Odcedź.
2. Cebulę oraz czosnek posiekaj, cukinię pokrój w niewielką kostkę. Przesmaż wszystko razem na rozgrzanej oliwie. Fasolę oraz kukurydzę odsącz na sicie i przepłucz pod bieżącą wodą. Kolendrę posiekaj.
3. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml zimnej wody i wlej na patelnię z cebulą, czosnkiem i cukinią.
4. Gotuj chwilę, po czym dodaj fasolę, kukurydzę oraz kolendrę. Na koniec wymieszaj wszystko z makaronem. Całość doprowadź do wrzenia i natychmiast podawaj. Udekoruj listkami kolendry.

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