



przepisy.pl

# Makaron z dipem paprykowym z czosnkiem niedźwiedzim



## Składniki:

- papryka czerwona - 2 sztuki
- mała cebula - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 1.5 łyżek
- czosnek niedźwiedzi - 1.5 łyżeczek
- sok z cytryny - 2 łyżki
- Flora ProActiv** - 4 łyżki
- makaron razowy (suchy) - 180 gramów

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój na pół, usuń gniazda nasienne i ułóż skórą do góry w brytfance.
2. Wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika z termoobiegiem na około 20 minut. Z upieczonej papryki zdejmij skórkę i, po ostygnięciu, pokrój w kostkę.
3. Na patelnię wlej oliwę, podsmaż cebulę, dodaj pokrojoną w kostkę paprykę, przypraw pieprzem, czosnkiem niedźwiedzim oraz sokiem z cytryny. Całość zmiksuj blenderem, dodaj Florę ProActiv Ugotowany makaron polej dipem paprykowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)