



przepisy.pl

Makaron z grillowaną papryką



Składniki:

- czerwona papryka - 2 sztuki
- makaron penne - 1 opakowanie
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- kapary - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój w duże kawałki, pozbywając się pestek. Następnie skrop oliwą z oliwek i grilluj na patelni grillowej, aż skórka zrobi się mocno rumiana. Po tym czasie przełóż paprykę razem z oliwą z oliwek ze smażenia do miski. Odstaw, aby chwilę ostygła.
2. Teraz pokrój paprykę w paski i wrzuć na nową patelnię. Dodaj oliwę oraz cały sok, jaki powstał podczas grillowania. Dorzuc posiekany czosnek oraz kapary. Po chwili smażenia wlej sos Spaghetti Toscana Knorr.
3. Makaron ugotuj al dente. Następnie odcedź go i dodaj do sosu na patelni.
4. Wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, możesz dolać kilka łyżek wody z gotowania makaronu. Na końcu danie posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj. Najlepiej z pieczywem.

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