



przepisy.pl

Makaron z pomidorkami cherry



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 400 gramów
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- pomidorki cherry - 200 gramów
- oliwki bez pestek - 10 sztuk
- mleko - 124 mililitry
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- parmezan - 100 gramów
- ser feta - 1 sztuka
- bazylia

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pomidorki cherry na pół, wymieszaj je z oliwą z oliwek oraz liśćmi bazylii.
2. Ugotuj makaron al dente.
3. Przełóż pomidorki do żaroodpornego naczynia i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 10 minut, po czym odstaw na bok.
4. Rozpuść w mleku Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr, dodaj makaron i pozostaw na wolnym ogniu przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Wymieszaj makaron z oliwkami, pieczonymi pomidorkami i pokruszonym serem feta.
6. Posyp obficie startym parmezanem i udekoruj upieczonymi liśćmi bazylii.

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