



przepisy.pl

## Makaron z sosem pomidorowym i cukinią



### Składniki:

- makaron penne - 250 gramów
- cukinie - 2 sztuki
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- starty parmezan - 100 gramów
- świeża bazylia - 5 listki
- oliwa - 1 łyżka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu. Pokrój cukinię w plastry lub w kostkę. Zetrzyj na tarce ser.
2. Przesmaż krótko cukinie z 1 łyżką oliwy, tak aby zmiękły i lekko zrumieniły się. Odstaw. Wymieszaj w garnku 200 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Doprowadź do wrzenia, zredukuj ogień i gotuj sos na małym ogniu przez 5 minut.
3. Dodaj cukinie i gotuj jeszcze przez 1-2 minuty. Podawaj makaron wymieszany z sosem i posypyany serem i bazylią.

---

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)