



przepisy.pl

Makaron z warzywami i parmezanem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 25 dekagramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- starty parmezan - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente, następnie odcedź.
2. Z papryk usuń gniazda nasienne, następnie pokrój je w paski. Marchewkę pokrój w kostkę, cukinię potnij na kawałki, czosnek posiekaj.
3. Mocno rozgrzej oliwę, dodaj czosnek i chwilę smaź. Dołóż po kolei paprykę, marchewkę, na końcu cukinię i smaź razem na małym ogniu przez około 15 minut.
4. Dodaj makaron, wymieszaj go z warzywami i całość chwilę podgrzewaj. Przed podaniem posyp danie tartym parmezanem.

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