



przepisy.pl

Makaron ze szparagami w sosie śmietanowym



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle (kokardki) - 250 gramów
- białe szparagi - 250 gramów
- szparagi zielone - 250 gramów
- pomidorki koktajlowe - 5 sztuk
- śmietana 36% - 2 łyżki
- świeżo mielony pieprz - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- świeża bazylija - 1 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie obierz wcześniej umyte szparagi, odetnij z nich zdrewniałe końcówki. Z dobrych już szparagów odetnij czubki, resztę warzywa pokrój ukośnie na 4 cm kawałki. Umyj i pokrój pomidory na ćwiartki.
2. W garnku zagotuj 300 ml wody, wrzuć do niej białe szparagi, gotuj je przez 5 minut na średnim ogniu, po czym do garnka dodaj zielone szparagi i kontynuuj gotowanie jeszcze przez kolejne 5 minut, aż szparagi będą miękkie. Dodaj śmietanę i Knorr Naturalnie smaczne - Zapiekanka makaronowa z szynką, dokładnie wymieszaj, gotuj aż sos zgęstnieje.
3. Do sosu ze szparagami dodaj makaron, porwane listki bazylii, całość dokładnie wymieszaj. Makaron rozłóż do talerzy, udekoruj z wierzchu pomidorami, pozostałymi listkami bazylii oraz końcówkami szparag.

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