



przepisy.pl

Muszelki z pomidorowym sosem Napoli i fetą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- marynowana dynia - 50 gramów
- ser feta - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie i odcedź.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Paprykę, oczyszczoną z gniazd nasiennych, pokrój w krążki. Przesmaż ją chwilę z cebulą.
3. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 300 ml wody i wlej na patelnię z cebulą i papryką. Doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 5 minut.
4. Ugotowany makaron wsyp na patelnię z gotującym się sosem. Dodaj kawałki dyni. Całość dokładnie wymieszaj i zagotuj.
5. Gotowy makaron wyłóż na półmisek. Wierzch posyp pokruszonym serem feta i udekoruj gałązkami rozmarynu.

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