



przepisy.pl

# Spaghetti z brokułami i migdałami

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron spaghetti - 400 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- brokuły - 350 gramów
- migdały - 200 gramów
- anchois - 3 sztuki
- parmezan - 100 gramów
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr rozprowadź w 0,5 szklanki wody.
2. Brokuły umyj, podziel na części. Zalej bulionem Knorr i ugotuj.
3. Migdały upraż na suchej patelni. Anchois posiekaj.
4. Połącz wszystko z ugotowanym makaronem. Przed podaniem posyp parmezanem.

---

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)