



Spaghetti z cukinii

przepisy.pl



 5 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 200 gramów
- marchewki - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- parmezan - 100 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- świeża bazylija, listki
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente, według instrukcji na opakowaniu.
2. Obierz marchewkę. Marchew i cukinię pokrój w Julienne czyli w bardzo cienkie długie paski. Drobno posiekaj czosnek i zetrzyj ser.
3. Na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek, gdy się lekko zarumieni dodaj marchew i cukinię. Warzywa smaż przez dwie-trzy minuty, aż zrobią się miękkie. Dodaj sos wymieszany ze 100ml wody i śmietaną, gotuj razem przez 3 minuty. Do sosu dodaj pocięte w paseczki liście bazylii oraz gorący makaron, dokładnie wymieszaj.
4. Makaron podawaj posypany parmezanem.

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