



Tagliatelle z cukinią

przepisy.pl



Składniki:

- cukinia - 350 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- makaron tagliatelle - 500 gramów
- suszony pomidor - 3 sztuki
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz cukinię, po czym pokrój wzdłuż na grube paski, usuwając część z pestkami. Suszone pomidory również pokrój w paski.
2. Wrzuć cukinię na rozgrzaną oliwę i podsmaż na złoty kolor, następnie dodaj pomidora i duś przez około 3 minuty.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr w 300 mililitrach wody. Dodaj go do podsmażonych warzyw i dosyp szczyptę chilli, po czym gotuj przez kolejne 3 minuty.
4. Podawaj danie z makaronem tagliatelle, skropione octem balsamicznym.

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