



przepisy.pl

Wiosenny makaron z warzywami



 5 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szparagi - 1 pęczek
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- makaron fettuccine - 300 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- świeży szpinak - 200 gramów
- zielony groszek - 200 gramów
- ser feta - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na sposób al dente, według zaleceń producenta.
2. Posiekaj drobno czosnek szparagi obierz, odetnij ich zdrewniałe części, przetnij po długości na pół. Szparagi gotuj 4-5 minut w lekko osolonej wodzie. A następnie schłodź w zimnej wodzie, pokrój w 3 cm kawałki. Szpinak umyj, osusz, oderwij końcówki łodygi listków.
3. Na rozgrzanej na patelni oliwie podsmaż czosnek. Gdy zacznie delikatnie zmieniać kolor, dodaj pomidory z puszki, Knorr Naturalnie Smaczne i dokładnie pomieszaj całość. Do sosu pomidorowego dodaj szparagi, szpinak i zielony groszek. Wszystko razem gotuj chwilę, dodaj makaron, dokładnie wymieszaj go z sosem.
4. Makaron rozłóż na talerze, posyp pokruszonym serem feta po wierzchu.

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