

Makaron z cukinią- pyszny obiad bez mięsa



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: 227 Ocena: 91287

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g makaronu wstążki lub innego
- 500 g cukinii
- 500 g pieczarek
- około 100 g cebuli
- 300 g pomidorków koktajlowych (mogą być duże)
- 2 ząbki czosnku
- duży pęczek natki pietruszki
- do smaku: sól pieprz bazylija świeża lub suszona
- olej do smażenia
- żółty ser

Sposób przygotowania:

- 1 Dokładnie umytą cukinię kroję w cienkie półplasterki, cukinię możemy również pokroić w kostkę lub plasterki. Jeżeli mamy cukinię z dużymi gniazdami nasiennymi, to najlepiej jest je usunąć.

Umyte pieczarki kroję w półplasterki i dodaję do cukinii.

Cebulę kroję w drobną kostkę.

Czosnek drobniutko kroję.

Umytą i osuszoną natkę pietruszki siekam.

Umyte pomidorki kroję na mniejsze kawałki.

- 2 Przygotowanie sosu:

Na rozgrzanym oleju na patelni podsmażam cebulę, tak żeby się zeszkliła. Następnie dodaję cukinię, pieczarki i smażę około 15 minut. Na koniec dodaję czosnek, pomidorki, natkę pietruszki i doprawiam. Całość smażę jeszcze około 5 minut – sos jest gotowy.

Tak przygotowany sos możemy dodać do garnka z ugotowanym makronem i dokładnie wymieszać, lub nałożyć sos na makron na talerzu. Dodatkowo makaron posypuję żółtym serem i natką pietruszki.

Makaron jest gotowy, życzę smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: