

Makaron z cukinią i ziołami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowe i pożywne

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron kokardki - 30 dag
- oliwa - 4 łyżka(i)
- ząbki czosnku - 2 szt.
- cukinia - 1 szt.
- tymianek, natka pietruszki, bazylii -
- mielony pieprz -
- wiórki parmezanu -

Przydatne akcesoria:

patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Makaron ugotuj al dente. Cukinię pokrój na słupki, czosnek zmiażdż. W głębokiej patelni rozgrzej oliwę, podsmaż czosnek, dodaj cukinię. Duś 4 minuty od czasu do czasu mieszając. Posyp mielonym pieprzem. Odcedzony makaron wrzuć z powrotem do garnka, wsyp posiekane zioła, dodaj cukinię wraz z oliwą, dokładnie wymieszaj. Podawaj z wiórkami parmezanu.

Jak podawać?

z wiórkami parmezanu