

Makaron Motylki w warzywach

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Makaron Motylki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0 dag makaronu motylki • 2 małe cukinie • 2 średnie marchewki -
- 20 dag zielonego groszku -
- 2 łyżki startego parmezanu • 2/3 szklanki kremówki • 2 łyżki masła • sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Obrane cukinie i marchewki pokroić w kostkę i osobno ugotować.(cukinie 3 min.marchew około 10 min.)Przelać zimną wodą i odsączyć. 2. Na patelni rozpuścić masło wrzucić cukinię, marchew, groszek smażyć ciągle mieszając (1-2 min).Wlać śmietanę, wymieszać i gotować na małym ogniu,aż sos nieco zgęstnieje. 3. Makaron ugotować al dente potem wymieszać go z sosem,podgrzewając go przez chwilę. 4. Zdjąć z ognia i wyłożyć na talerz po czym posypać parmezanem.

