




Makaron z sosem warzywnym

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

- makaron (wedle upodobań) - 1 opakowanie
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- pomidory w puszcze krojone - 1 szt.
- mrożone warzywa na patelnię - 1 opakowanie
- przyprawy (bazylija, oregano, sól morską, pieprz, słodka papryka - do smaku
- parmezan - 40 g
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, pokroić w kostkę lub w piórka, dodać pokrojony czosnek, podsmażyć na rozgrzanym oleju. Dodać warzywa na patelnię (wcześniej nie trzeba ich rozmrażać). Następnie wlać pomidory z puszek. Przyprawić do smaku ulubionymi przyprawami. Całość dusić ok. 10 minut. Dodać ugotowany w osolonej wodzie i odcedzony makaron, wymieszać. Po nałożeniu na talerz posypać startym parmezanem.