Makaron cukiniowy z pieczarkami

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- cukinia - 2 żółtko
- oliwa z oliwek - 1/3 szklanka
- biały ocet winny lub jabłkowy - 2 łyżka
- cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - 1 do smaku
- małe pieczarki, białe lub brązowe - 250 g
- pomidorki koktajlowe - 1 szklanka
- kapary, dobrze osączone z zalewy - 2 łyżka
- świeża bazylia - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: 4 łyżki oliwy mieszamy z octem, cukrem, solą i pieprzem w dużej misce, aż cukier się rozpuści.
Cukinię kroimy urządzeniem do robienia spaghetti z warzyw w cienki makaron, dodajemy do sosu, dokładnie mieszamy, odstawiamy.

KROK 2: Pieczarki i pomidory wkładamy do naczynia do zapiekania, posypujemy solą i pieprzem, polewamy pozostałą oliwą, posypujemy kaparami. Pieczemy w temp 220 st. C około 15 min. Lekko studzimy i przekładamy do miski z cukinią, razem z wytworzonym sosem.

KROK 3: Wszystko dokładnie i delikatnie mieszamy, posypujemy bazylią i od razu podajemy.