




Makaron penne z warzywami i żółtym serem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

Składniki:

makaron penne - 300 g
pomidorki koktajlowe - 400 g
fasola szparagowa - 100-150 g
papryka - 1 szt.
cukinia (mała) - 1 szt.

olej - 3 łyżka
posiekany szczypior z cebuli - 2-3 łyżka
posiekane świeże oregano - 1 łyżka
żółty ser starty - - trochę
pieprz, sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową oczyścić, umyć, włożyć do wrzącej osolonej wody i ugotować, odcedzić, pokroić. Umytą cukinię razem ze skórką pokroić na kawałki, paprykę pokroić w kostkę. Warzywa podsmażyć na rozgrzanym oleju.

Po 10 minutach dodać umyte i pokrojone małe pomidory. Dusić jeszcze około 5 min. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ugotowany makaron odcedzić i gorący wymieszać z podsmażonymi warzywami i fasolą oraz posiekaną zieloną cebulką. Podawać posypane żółtym serem i ozdobione listkami oregano lub bazylii.