





Makaron tagliatelle z wakame i warzywami

 Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: [danie główne](#)

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

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

makaron tagliatelle z wakame - 30 g	sezam - 1/2 łyżeczka
cukinia - 1/2 szt.	sos sojowy - 1/2 łyżeczka
dynia - 200 g	pomidory suszone z bazylią i czosnkiem - 1 szczypta
pomidory - 2 szt.	sól sezamowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Danie wyśmienite- idealne na lekki lunch! Łączy w sobie wiele kuchni, co czyni go nie lada smakołykiem. Zawiera wyśmienite produkty, które nadają mu orientalnej nutki :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron wrzucić do wrzącej wody, gotować około 3- 5 minut, odcedzić i przelać zimną wodą.

KROK 2: Cukinię pokroić na małe kawałki i obgotować (można następnie zeszklić na oliwie, ale niekoniecznie) i zblendować na gładki sos.

KROK 3: Do sosu z cukinii dodać sól sezamową oraz przyprawę pomidorową i wymieszać.

KROK 4: Dynię pokroić na mniejsze kawałki i ugrillować w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (20 minut). W połowie czasu pieczenia dyni do piekarnika włożyć również pomidory i zapiec.

Gotowy makaron wymieszać z sosem cukiniowym oraz kawałkami dyni i podać z pomidorkami oraz posypać sezamem i skropić sosem sojowym.