




Makaron z groszku z jogurtowym sosem


 Iwona Kuczer

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)


Kuchnia (region): [arabska](#)



Warto wiedzieć:

 15 min.

 łatwy

 4 porcje



Składniki:

makaron z groszku zielonego - 200 g	orzeszki piniowe - 2 garść
zielony groszek świeży lub mrożony - 4 garść	oliwa z oliwek - 2 łyżka
gęsty jogurt naturalny - 350 g	sól, pieprz - 1 do smaku
ser feta - 150 g	listki bazylii - 1 garść



Sposób przygotowania:

KROK 1: Groszek gotujemy ok. minuty, odcedzamy. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzamy.

Jogurt i fetę mieszamy w misce rozdrabniając ser, przyprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy ciepły makaron i ugotowany groszek, dokładnie mieszamy.

Orzeszki prażymy na suchej patelni. Bazylię rwiemy na małe kawałki.

Makaron dzielimy na cztery porcje, każdą posypujemy prażonymi orzeszkami, bazylią i polewamy 12 łyżki oliwy.