




Makaron z sosem koperkowym i pieczoną marchewką


 Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

makaron konjac spaghetti - 300 g
koperki świeży - 1 pęczek
nerkowce - 1 garść
passata pomidorowa - 3 łyżeczka
olej do gotowania i smażenia - 1 łyżeczka

masło z nerkowców - 1 łyżeczka
marchew - 2 szt.
pestki dyni - trochę trochę
sól himalajska - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info: Trochę kombinacji... trochę prostoty i obiad gotowy!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron przepłukaj i ugotuj we wrzącej wodzie (około 1-2 minuty) i odcedź.

KROK 2: Nerkowce zblenduj z koperkiem, olejem, passatą i solą. Gotowy sos wymieszaj z makaronem.

KROK 3: Masło orzechowe wymieszaj z 2 łyżkami wody, marchewkę pokrój na kawałki, a następnie wymieszaj w maśle orzechowym – piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (około 15 minut).

KROK 4: Gotowy makaron wyłóż na talerz, posyp plasterkami pieczonej marchewki, koperkiem i pestkami dyni.