




Pełnoziarnisty makaron z cukinią


 minieko

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

Makaron pełnoziarnisty EKO - 2
szklanka

Cukinia - 1 szt.

Oliwa z oliwek - 1 łyżka

Bulion - 1/2 szklanka

Ząbek czosnku - 1 szt.

Śmietana 12% EKO - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Makaron musi być ugotowany al dente.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanej oliwie podsmażyć krótko czosnek (nie może zgorzknieć!) i dodać pokrojoną w półtalarki cukinię. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Gdy cukinia troszkę zmięknie wlewamy bulion.

KROK 3: Dusić cukinię aż zrobi się miękka, a następnie dodać śmietankę żeby powstał gęstszy sos.

KROK 4: Podawać z makaronem.

Przepis jest szybki, prosty i smaczny!