Tagliatelle z warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

makaron tagliatelle z czosnkiem niedźwiedzim - 25 dag
papryka czerwona - 1/2 szt.
mała cukinia żółta - 1 szt.
mała cukinia zielona - 1 szt.
średnia cebula - 1 szt.
pieczarki - 15 dag
masło - 2 łyżka
olej - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
posiekana natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać olej razem z masłem, wsypać pokrojoną cukinię, podsmażyć.

KROK 2: Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w słupki. Cebulę posiekać w piórka. Przygotowane warzywa połączyć z cukinią i razem chwilę poddusić.

KROK 3: Do pół miękkich warzyw dodać posiekane pieczarki i smażyć do miękkości (około 10 minut) Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Makaron ugotować w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu, odcedzić, wyłożyć na talerze. Na wierzch ułożyć porcję warzyw, posypać posiekaną natką pietruszki.