

Makaron z cukinii z pomidorami koktajlowymi i rukolą

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

2 szt.	Cukinia
3 łyżki	Oliwa z oliwek
60 g	Pomidorki koktajlowe
1	Garść rukoli
2 łyżki	Tarty parmezan
2 łyżki	Zioła Toskańskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Zetrzyj cukinię na spiralnej tarce i odłóż na bok.
2. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni i podsmaż pomidorki koktajlowe, aż zaczną pękać i mięknąć.
3. Dodaj mieszankę przypraw Zioła Toskańskie Kotányi, kontynuuj smażenie i przypraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem.
4. Dodaj na patelnię makaron z cukinii, wymieszaj z pomidorami i smaż przez chwilę.
5. Podawaj spaghetti z cukinii na talerzach, udekoruj rukolą i posyp parmezanem.