



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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

Makaron z cukinii z pomidorami koktajlowymi i rukolą

🕒 20–30 Min   

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 mieszkankę przypraw Ziola 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.

