



# Паста на тиган със зеленчуци

🕒 15–20 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете бекона на кубчета и разполовете доматиите.
- 2 Запържете бекона в дълбок тиган за кратко. Добавете водата, доматиите и микса от подправки. Оставете водата за заври и добавете спагетите.
- 3 Гответе около 15-20 минути, като разбърквате периодично. След 7-та минута добавете спанака. Накрая на готвенето поръсете обилно с пармезан.

**СЪВЕТ:** Пригответе вегетарианска паста като замените бекона с тофу например.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

230 g	Спагети лингуини
300 g	Чери домати
60 g	Настързан пармезан
100 g	Спанак (замразен)
75 g	Бекон, на кубчета
450 ml	Вода
1 пакетче	♦ Микс домати и билки

