



# Kremowe tagliatelle z cukinią i pomidorami

🕒 20–30 Min   

## Przygotowanie

- 1 Obierz i drobno pokrój cebulę. Pokrój cukinię na cienkie paski. Umyj pomidory. Ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- 2 W międzyczasie rozgrzej olej na patelni, dodaj cebulę i cukinię, a następnie użyj białego wina do deglasowania patelni. Dodaj śmietanę i szybko ją zredukuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3 Dodaj makaron i mieszankę przypraw Ziola Włoskie Kotányi, czarny pieprz i sól z młynka. Posyp potrawę startym parmezanem.
- 4 Na drugiej patelni szybko przesmaż pomidory koktajlowe na dużym ogniu a następnie ułóż je na makaronie z cukinią i ciesz się smakiem.

## Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

1 szt.	Cebula
2 szt.	Cukinia
250 g	Pomidorki koktajlowe
250 g	Tagliatelle
4 łyżeczki	Oliwa z oliwek
100 ml	Białe wino
250 g	Śmietana kremówka
50 g	Parmezan
1 łyżka	🔥 Ziola Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	🔥 Pieprz Czarny ziarnisty

