

Makaron z cukinii

data aktualizacji: 2020.05.22 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 cukinie
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- ¼ szklanki śmietany 30%
- 4 łyżki startego parmezanu

Sposób przygotowania:

Cukinie musimy przepuścić przez tzw. tarkę spiralną - uzyskamy wówczas idealne cienkie paseczki, przypominające makaron. Na oliwie z oliwek należy zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Następnie na patelnię dodajemy cukinię, podsmażamy do miękkości, doprawiamy solą i pieprzem. Wlewamy śmietankę, dodajemy starty parmezan, mieszamy i chwilę gotujemy. Do naszego zielonego spaghetti można dodać także podsmażony boczek, pokrojony w kosteczkę.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35627-makaron-z-cukinii>