

# Makaron Motylki w warzywach

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Makaron Motylki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 0 dag makaronu motylki &#8226; 2 małe cukinie &#8226; 2 średnie marchewki -
- 20 dag zielonego groszku -
- 2 łyżki startego parmezanu &#8226; 2/3 szklanki kremówki &#8226; 2 łyżki masła &#8226; sól i pieprz -

### Etapy przyrządzania:

1. 1. Obrane cukinie i marchewki pokroić w kostkę i osobno ugotować.(cukinie 3 min.marchew około 10 min.)Przelać zimną wodą i odsączyć. 2. Na patelni rozpuścić masło wrzucić cukinię, marchew, groszek smażyć ciągle mieszając (1-2 min).Wlać śmietanę, wymieszać i gotować na małym ogniu,aż sos nieco zgęstnieje. 3. Makaron ugotować al dente potem wymieszać go z sosem,podgrzewając go przez chwilę. 4. Zdjąć z ognia i wyłożyć na talerz po czym posypać parmezanem.

