

# MAKARON FUSILLI Z RATATOUILLE I GUAWA

## Składniki:

- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- świeży lub suszony tymianek
- 1 czerwona papryka
- 1 średniej wielkości bakłażan
- 1 mała cukinia
- 250 g przecieru z guawy PURENA
- sól, pieprz
- 2 łyżki oliwy
- makaron np. fusilli

## SPOSÓB WYKONANIA:

1



Cebulę i czosnek posiekać w drobną kostkę i delikatnie podsmażyć na oliwie przez ok. 4 min.

2



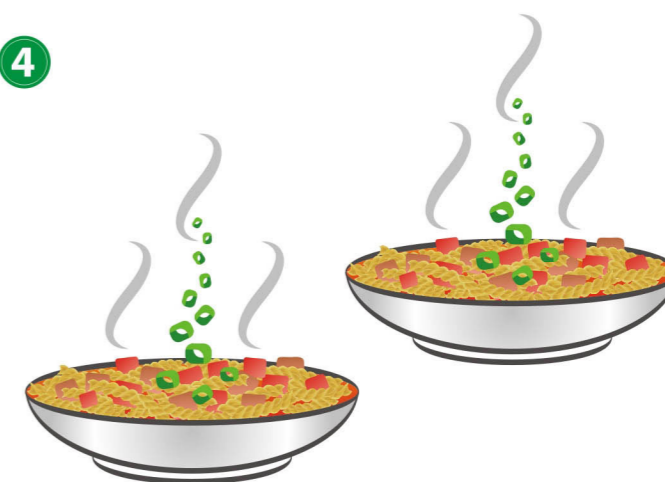
Paprykę, bakłażana oraz cukinię dokładnie umyć i pokroić w kostkę ok. 1 x 1 cm. Dodać do cebuli i smażyć kolejne 4 min.

3



Całość podlać przecierem z guawy, doprawić solą, pieprzem oraz tymiankiem i dusić do miękkości warzyw.

4



Podawać z ugotowanym makaronem np. fusilli.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.