MAKARON Z SOSEM DYNIOWYM

Składniki na 2 porcje:

- 400 g makaronu np. tagliatelle
- 2 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki oregano
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- 50 g parmezan
- 100 g suszone pomidory
- 350 g zupy marchew-dynia PURENA
- 1 litr bulionu drobiowego lub warzywnego

SPOSÓB WYKONANIA:

1

Ugotować makaron wg instrukcji na opakowaniu.

2

Na dużej patelni rozgrzać oliwę i przesmażyć na niej cebulę, posiekaną w drobną kostkę oraz posiekany czosnek.

3

Dodać paprykę, oregano oraz pokrojone w paski suszone pomidory. Smażyć ok. 1 min.

4

Na patelnię dodać zupę marchwiowo-dyniową PURENA i podlać bulionem. Dusić ok. 5 min.

5

Wymieszać makaron z sosem i podawać ze startym parmezanem oraz pestkami dyni.