

Tagliatelle warzywne z ryżem



Składniki

400 g - pomidory w
puszce bez skórki
1 szt. - ząbek czosnku
2 szt. - marchewka
1 szt. - cukinia
100 g - fasola w puszce
1 szt. - papryka czerwona
1/2 łyżeczka - curry
1 szczypta - pieprz
2 łyżka - olej

Opis wykonania

Tagliatelle warzywne z ryżem

Rozgrzewamy olej na patelni, następnie dodajemy pokrojoną w paski paprykę. Podsmażamy z każdej strony po 2 minuty. Marchew oraz cukinię ścieramy za pomocą obieraka do warzyw na Tagliatelle i dodajemy do papryki. Wszystko podsmażamy przez 6 minut. Do osobnego garnka wkładamy pomidory z puszki, czerwoną fasolkę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek i podgotowujemy przez 8 minut. Następnie dodajemy podsmażone warzywa oraz przyprawy (curry oraz pieprz). Całość gotujemy jeszcze przez 3 minuty. Podajemy z ryżem lub kaszą. Smacznego