

## 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