

PRZEPISY FIT&EASY



WARZYWNA ZAPIEKANKA Z MAKARONEM

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Mix z papryką Fit&Easy wrzuć do miski lub salaterki, dorzucić ugotowany makaron i wymieszaj. Do małego słoika wlej olej, zioła, koncentrat pomidorowy, dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę oraz sól i pieprz i wszystko porządnie wstrząśnij. Marynatą polej warzywa wymieszane z makaronem. Przesyp do foremki do zapiekania. Wstaw do piekarnika na 25 minut 180°C. Następnie posyp tartym serem i zapiekaj jeszcze 5 minut.

Składniki:

Fit&Easy mix z papryką 250g
200 g makaronu
100 g sera żółtego tartego
6 łyżek oleju
1 łyżka ziół prowansalskich
Ząbek czosnku
3 łyżki koncentratu pomidorowego
Sól, pieprz do smaku