

MAKARON Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI I BROKUŁOWYM PESTO

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet
Klopsiki Warzywne

60g brokułów

10g orzechów włoskich

1/2 czosnku

120g makaronu spaghetti

300g kalafiora

10g bazylii

3 łyżki oliwy z oliwek

przyprawy

🍴 2 PORCJE

🕒 52 MIN

👤 ŁATWY

Spróbuj naszego wyjątkowego przepisu na makaron z klopsikami warzywnymi i brokułowym pesto! To danie łączy w sobie smakowite, soczyste klopsiki warzywne z pysznym, kremowym pesto z brokułów. Klopsiki i świeże brokułowe pesto doda potrawie wyjątkowego charakteru i świeżości. To połączenie nie tylko zaspokoi Twoje podniebienie, ale także dostarczy mnóstwo cennych składników odżywczych. Idealne na rodzinny obiad czy romantyczną kolację.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ KALAFIOR

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Pokrój różyczki z kalafiora i wymieszaj je z łyżką oleju i przyprawami do smaku (papryka, kminek, czosnek w proszku i czarny pieprz). Umieść kalafior na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 30 minut.

2. UGOTUJ MAKARON

W międzyczasie ugotuj makaron zgodnie z instrukcjami producenta i zachowaj część wody z makaronu na później.

3. DODAJ KLOPSIKI WARZYWNE

Obniż temperaturę piekarnika do 180°C i umieść klopsiki warzywne z kalafiorem. Pozostaw na kolejne 10 minut.

4. PRZYGOTUJ PESTO

Zmiksuj w robocie kuchennym brokuły, orzechy włoskie, czosnek, sok z cytryny, bazylię, 75 ml wody oraz dwie łyżki oleju.

5. PODAJ I CIESZ SIĘ SMAKIEM!

Wymieszaj makaron z pesto brokułowym i podawaj w towarzystwie klopsików warzywnych i pieczonego kalafiora.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**