



Makaronai su kepta paprika

Ingredientai

- 2 Žalios raudonosios saldžiosios paprikos
- 2 Šaukštai Aliejaus
- 400 g Pilno grūdo makaronų
- 2 a.š MAGGI prieskonių Persiladas
- 4 Šaukštai Kietojo parmezano sūrio
- 1 a.š Druskos
- 12 Žaliųjų alyvuogių

Instrukcija

1. Nuplautos paprikas susmulkinkite juostelėmis, sėklas pašalinkite. Sudėkite paprikas į keptuvėje įkaitintą aliejų ir pamaišydami kepkite ant smarkios kaitros, kol ims skrusti, 5-6 min.
2. Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje, kaip nurodyta ant pakuotės, ir nusunktus supilkite į keptuvę prie paprikos. Sudėkite alyvuoges, užberkite MAGGI prieskonius ir viską gerai išmaišykite. Pagardinkite patiekalą parmezanu ir ragaukite.

35 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	75.89 g
Energija	523.28 kcal
Riebalai	16.34 g
Baltymai	21.15 g