



SPAGHETTI Z CUKINI W POMIDORACH Z SEREM KOZIM

Składniki:

- 1 szt. cukinii
- 1/3 szklanki sosu pomidorowego (passata lub inny bezglutenowy sos pomidorowy)
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- kilka sztuk pomidorów koktajlowych
- parmezan
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka masła
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- posiekać drobno czosnek i szalotkę
- za pomocą noża julienne z cukinii przygotować nitki przypominające spaghetti
- na patelni podgrzać oliwę oraz masło i zeszklić szalotkę z czosnkiem
- następnie na patelnię wrzucić cukinię, trochę podsmażyć i dodać sos pomidorowy
- smażyć krótko, aby cukinia pozostała jędrna
- serwować z u tartym

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES
oraz Agaty Jędraszczak autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl.