



Orkiszowe spaghetti z pomidorkami

Składniki

120 g kiści brokuł 400 g pomidorów bez skóry 320 g orkiszowego spaghetti 1 ząbek czosnku Kiść pomidorków koktajlowych do dekoracji Oliwa z oliwek Sól Pieprz

Przygotowanie

1. W rondelku zagotować wodę z solą.
2. Oczyszczyć brokuły, następnie wrzucić je do wrzącej wody i gotować przez 4 minuty.
3. Na patelni podsmażyć czosnek na oliwie z oliwek, dodać pokrojone pomidory bez skóry, doprawić solą i pieprzem.
4. Ugotować orkiszowe spaghetti wg przepisu na opakowaniu. Ugotowane spaghetti połączyć sosem, udekorować pomidorkami koktajlowymi o ugotowanymi brokułami. Podawać na ciepło.

