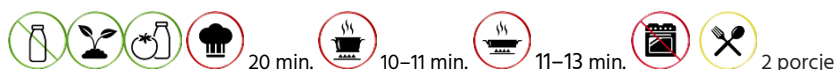




## CUKINIA W KAPELUSZU



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 łyżki pasty Wawrzyniec z grillowaną cukinią i curry
- × 2 garści rukoli (1 łyżka oleju z suszonych pomidorów)
- × 1 szklanka suchego makaronu orkiszowego penne (szczypta soli)
- × 3 garści grzybów leśnych (1 łyżka masła klarowanego, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 5-6 suszonych pomidorów w oleju
- × 2-3 łyżki kaparów w oleju
- × 3 łyżki pestek słonecznika

### PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
3. Grzyby dokładnie oczyszczamy, myjemy i suszymy. Kroimy je na mniejsze plastry, po czym smażymy na patelni z rozgrzanym masłem klarowanym, co jakiś czas delikatnie mieszając przez około 6-8 min. Kiedy grzybki ładnie się zarumienią, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie odstawiamy do przestygnięcia.
4. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy, a następnie kroimy w paseczki.
5. Makaron łączymy z pastą Wawrzyniec, po czym wykładamy naprzemiennie na półmisek wraz ze skropioną olejem rukolą, grzybami, suszonymi pomidorami i kaparami. Całość posypujemy pestkami słonecznika.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Leśne grzyby możecie zastąpić pieczarkami.

