



IMPREZOWY HIT

SKŁADNIKI:

- 2/3 szklanki suchego makaronu razowego fusilli
- 1 garść rozszponki
- 1/2 opakowania pasty z cukinii z suszonymi pomidorami „Z gruntu dobre” Sokołów
- 80 g twardego sera koziego
- 1 nieduża papryka spiczasta
- 2-3 nieduże pomarańcze sycylijskie
- 3 łyżki orzechów arachidowych
- olej z orzechów arachidowych

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu połączyć z pastą z cukinii.
2. Orzechy uprażyć na suchej patelni. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego i pokroić w drobną kosteczkę.
3. Pomarańcze obrać, oczyścić z białych błonek, a następnie podzielić na mniejsze kawałki (można również z jednej sztuki odkroić 2-3 plastry wraz ze skórką i pozostawić do dekoracji). Ser kozi pokroić w słupki.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie makaron z pastą warzywną, skropioną olejem rozszponkę, pomarańczę, paprykę, kozi ser i orzeszki ziemne. Całość udekorować półplasterkami pomarańczy.