

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Makaron w pomidorowym sosie z soczewicą](#)

Makaron w pomidorowym sosie z soczewicą

★★★★★ (35)

30 minut

3 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

481 kcal / 1 porcję (270 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność
178.04 kcal
8.9%

Białko
8.60 g
17.2%

Węglowod.
28.42 g
10.53%

Tłuszcze
4.36 g
6.23%

Błonnik
3.88 g
15.52%

GDA
8.9%



Składniki

- Makaron pełnoziarnisty świderki, surowy - 180g
- Soczewica czerwona, nasiona suche - 100g
- Cebula - 80g (sztuka)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Pomidor suszony w oleju - 100g (5 plasterków)
- Marchew - 90g
- Przepier pomidorowy - 200g (¾ szklanki)
- Papryczka chili - 10g (½ sztuki)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Oregano - 3g (1 ½ łyżeczki)
- Bazylia świeża - 10g (2 gałązki)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Parmezan tarty - 16g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Makaron i soczewicę ugotuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu produktu.

KROK 2: W garnku o grubym dnie rozgrzej oliwę z oliwek. Wrzuć do niego pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.

KROK 3: Czerwoną papryczkę umyj, dokładnie oczyść z nasion i posiekaj. Suszone pomidory odcedź z zalewy i pokrój w pastki. Marchewkę umyj, obierz i pokrój w cienkie plasterki. Tak przygotowane składniki wrzuć do garnka, wymieszaj i smaż do momentu aż marchewka zmięknie.

KROK 4: Wlej przecier pomidorowy oraz wsyp odcedzoną soczewicę. Dopraw do smaku solą, pieprzem, suszonym oregano oraz świeżą, posiekaną bazylią.

KROK 5: Makaron odcedź i wymieszaj z sosem. Gotowe danie przełóż na talerz i posyp tartym parmezanem.

Smacznego!



Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

