



## Makaron świderki z pesto i pomidorem

★★★★★ (12)

20 minut

1 osoba

łatwy

### Wartości odżywcze

**159 kcal** / 1 porcję (150 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>106.21 kcal</b> 5.31%	Białko <b>3.99 g</b> 7.98%	Węglowod. <b>16.97 g</b> 6.29%	Tłuszcze <b>2.72 g</b> 3.89%	Błonnik <b>1.70 g</b> 6.8%	<b>GDA</b> <b>5.31 %</b>
---	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

### Składniki

- Makaron pełnoziarnisty świderki, surowy - 70g
- Zielone pesto z bazylii - 20g (tyżka słoć)
- Pomidor koktajlowy - 60g (3 sztuki)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Makaron ugotuj al dente (według instrukcji na opakowaniu).**KROK 2:** Pomidorki umyj i przekrój na połówki (możesz użyć wykłosego pomidora, pokrój go na ćwiartki).**KROK 3:** Ugotowany i jeszcze ciepły makaron przełóż do miski, połącz z pesto i dokładnie wymieszaj. Dodaj pomidorki.

\*Podawaj udekorowane listkami bazylii.

Smacznego!

