



## Makaron penne z sosem i oliwkami

★★★★★ (5)

20 minut

1 osoba

łatwy

### Wartości odżywcze

**365 kcal** / 1 porcję (285 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

<b>Kaloryczność</b> 127.97 kcal 6.4%	<b>Białko</b> 4.30 g 8.6%	<b>Węglowod.</b> 14.49 g 5.37%	<b>Tłuszcze</b> 6.15 g 8.79%	<b>Błonnik</b> 1.50 g 6%	<b>GDA</b> 6.4%
--	---------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	--------------------

### Składniki

- Makaron pełnoziarnisty penne, surowy - 60g
- Pomidory w puszcze - 120g (1/3 puszki)
- Oliwki czarne marynowane - 25g (10 sztuk)
- Oliwa z oliwek - 15g (1 1/2 łyżki stołowej)
- Cebula - 50g (2/3 sztuki)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Parmezan tarty - 8g (łyżka stołowa)
- Oregano - 2g (łyżeczka)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Makaron ugotuj al dente (według instrukcji na opakowaniu).**KROK 2:** Cebulę obierz i pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj posiekaną cebulę, zeszklij. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, chwilę podsmaż, dołącz pomidory. Zmniejsz ogień, duś około 15 minut. Sos możesz doprawić do smaku suszoną bazylią lub oregano.**KROK 3:** Makaron przetóż na talerz lub do miski, polej sosem pomidorowym, dodaj oliwki. Całość posyp parmezanem i oregano, delikatnie wymieszaj.

Smacznego!

