

## Пружинки-фузилли с овощами

### Ингредиенты

- Паста - 200 г фузилли
- Цукини - 1 шт
- Болгарский перец - 2 шт
- Бальзамический уксус - 2 ст.л
- Кедровый орех - 3 ст.л
- Бasilik - 5 веточек (или орегано)
- Оливковое масло - 5 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

Отварите пасту в подсоленной воде, следуя инструкции на упаковке.

2

Пока варится паста, займитесь соусом. Цукини и болгарский перец нарежьте небольшими брусочками. Обжарьте овощи на хорошо разогретой сковороде на оливковом масле 3-4 минуты. Добавьте кедровые орехи, через минуту - бальзамический уксус.

3

Горячую пасту добавьте в соус. Поперчите, досолите и хорошо перемешайте. Посыпьте листиками орегано или базилика и подавайте.

---

Приятного вам аппетита :) 