

Makaron z grillowaną cukinią i pieczarką

Makaron z grillowaną cukinią i pieczarkami

Ten prosty, a zarazem **pełen śródziemnomorskich smaków** makaron to doskonała propozycja na szybki obiad lub kolację. Soczysta grillowana cukinia i aromatyczne pieczarki tworzą idealny duet, który w połączeniu z makaronem, świeżym szpinakiem i kremową fetą tworzy danie, które zachwyci każdego.

Dla kogo?

Danie idealne dla *miłośników kuchni wegetariańskiej* oraz wszystkich, którzy cenią sobie proste, a jednocześnie wyraziste smaki. Połączenie grillowanych warzyw z delikatnym makaronem i kremowym serem feta zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci, które lubią warzywa.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **szybki obiad w ciągu tygodnia**, ale również jako lekka kolacja podczas ciepłych wieczorów. To także doskonała propozycja na *nieformalne spotkanie z przyjaciółmi* – przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt jest naprawdę imponujący.

Czy wiesz, że?

Grillowanie warzyw wydobywa z nich naturalną słodycz i intensyfikuje smak. Cukinia i pieczarki po obróbce termicznej zyskują głębszy, bardziej wyrazisty aromat, który doskonale komponuje się z delikatnym smakiem makaronu i wyrazistością sera feta.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając *suszone pomidory*, oliwki lub prażone pestki słonecznika dla dodatkowej chrupkości. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę płatków chili lub świeżo zmielony kolorowy pieprz. Dla bardziej sycącej wersji, uzupełnij potrawę o grillowanego kurczaka lub krewetki.