SPAGHETTI Z JARMUŻEM I ORZECHAMI

Przygotowanie:
Pomidora sparz, obierz ze skórki, usuń nasiona i pokrój w kostkę. Na rozgrzaną patelnię wrzuć jarmuż i przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Smaż chwile, aż jarmuż lekko zwiędnie, przypraw do smaku. Na talerz wyłóż ugotowany makaron, dodaj jarmuż wraz z oliwą i czosnkiem oraz pokrojony pomidor. Posyp uprażonymi orzechami i startym serem.

Składniki:
1 opakowanie Jarmużu Fit&Easy
200 g ugotowanego spaghetti
1 pomidor
1 ząbek czosnku
1 łyżka tartego parmezanu
Garść orzechów nerkowca
Oliwa do smażenia
Przyprawy do smaku: sól, pieprz cayenne