



## TAGLIATELLE Z SUSZONĄ ŻURAWINĄ I SEREM CAMEMBERT

### Przygotowanie:

Makaron ugotuj zgodnie z zaleceniem producenta. Ser typu camembert pokrój w plasterki. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj Fit&Easy Mix Bordo, podsmażaj minutę ciągle mieszając a następnie dorzuć żurawinę. Dorzuć ugotowany makaron i całość wymieszaj.

Danie przełóż do salaterki. Na wierzchu utóż plastry sera. Polej kilkoma kroplami octu balsamicznego i posyp prażonymi orzechami pinii.

Smacznego

### Składniki:

1 opakowanie **Fit&Easy Mix Bordo** 150g  
250g suchego makaronu tagliatelle  
100g suszonej żurawiny  
1 ser typu camembert  
Garść orzechów pinii  
Ocet balsamiczny