MAKARON Z BROKUŁAMI I CZOSNKIEM

**Składniki:**

* 250 g makaronu (np. penne, spaghetti)
* 1 brokuł, podzielony na różyczki
* 3 ząbki czosnku, posiekane
* 1/4 szklanki oliwy z oliwek
* Sól i pieprz do smaku
* Parmezan do posypania (opcjonalnie)

**Przygotowanie:**

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. W międzyczasie, w dużym garnku, zagotuj wodę i wrzuć różyczki brokuła. Gotuj przez około 5 minut, aż będą miękkie. Odcedź.
3. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj czosnek i smaż przez około 1 minutę.
4. Dodaj ugotowane brokuły do czosnku i smaż przez kolejne 2-3 minuty.
5. Dodaj ugotowany makaron do brokułów i czosnku, wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
6. Podawaj od razu, posypując parmezanem, jeśli używasz.