MAKARON Z PESTO I WARZYWAMI

**Składniki:**

* 250 g makaronu pełnoziarnistego
* 1 szklanka świeżego pesto (bazylia, orzechy piniowe, parmezan, czosnek, oliwa z oliwek)
* 1 cukinia, pokrojona w plasterki
* 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
* 1 żółta papryka, pokrojona w paski
* 1 cebula, pokrojona w plasterki
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* Sól i pieprz do smaku
* Parmezan do posypania (opcjonalnie)

**Przygotowanie:**

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i podsmaż cebulę przez 2-3 minuty.
3. Dodaj cukinię i papryki, smaż przez kolejne 5-7 minut, aż warzywa będą miękkie.
4. Dodaj ugotowany makaron i pesto do warzyw, dobrze wymieszaj.
5. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
6. Podawaj z parmezanem posypanym na wierzchu, jeśli chcesz.