Warszawa, czerwiec2017 r.

**Mini kółka z karmelizowanym rabarbarem,   
truskawkami i płatkami migdałów**

|  |  |
| --- | --- |
| **POTRZEBUJESZ:**  • Makaron Lubella Mini Kółka 1 opakowanie (400 g)  • rabarbar 300g  • miód 100ml  • sok pomarańczowy 1 szklanka  • masło 30g  • jogurt grecki 1 opakowanie  • truskawki 250g  • płatki migdałów 50g  • melisa do dekoracji | Czas przygotowania: 30 minut |

**DO DZIEŁA!**

**1. Na pierwszy ogień…**

Makaron Lubella ugotuj według przepisu na opakowaniu. Płatki migdałów upraż na suchej patelni, ciągle mieszając, aż uzyskają złoto-brązowy kolor.

**2. Jesteś na półmetku…**

Rabarbar obierz i pokrój na 3 cm kawałki. W szerokiej patelni rozgrzej 2/3 miodu i smaż na nim rabarbar – po 3minuty z każdej strony. Gdy się skarmelizuje, podlej go sokiem pomarańczowym i duś, aż zmięknie. Następnie dodaj do niego łyżkę masła.

**3. To już prawie meta!**

Na koniec wymieszaj rabarbar z makaronem, dodaj jogurt grecki i posyp migdałami.

**Brawo! Oto Twoje przepyszne, owocowo-makaronowe danie!**

**Więcej informacji:**

**Michael Bridge Communication  
Anna Dziemidowicz, Specjalista ds. Komunikacji**

e-mail: anna.dziemidowicz@michaelbridge.pl

tel. 516 168 873

**Michael Bridge Communication:**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@michaelbridge.pl

tel. 504 640 360, 502 325 812

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Lubella**

Lubella to znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: makaronów, mąk, kasz, paluszków i płatków śniadaniowych. Marka posiada ponad 130-letnie doświadczenie w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców.Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.