



makaron z sosem pomidorowym



PORCJE
2-3



CZAS
20 MIN

Składniki

1 puszka pomidorów*
1 cebula biała
łyżka oleju
1 ząbek czosnku
1 łyżka koncentratu pomidorowego
2 liście laurowe
3 ziarenka ziela angielskiego
1 łyżeczka papryki słodkiej
1/2 łyżeczki papryki wędzonej
1 łyżeczka oregano
1 łyżeczka natki pietruszki
1 łyżeczka bazylii / jeżeli masz świeżą, użyj jej, kilka poszarpanych listków/
sól i pieprz
250 g makaronu typu penne

*zamiast pomidorów z puszki można zastąpić je świeżymi pomidorami

Wykonanie

1. Ugotować makaron.
2. Na rozgrzanej patelni z łyżką oleju, dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę i podsmażyć przez około 5 minut. Podlać wodą, aby nie przywierała do dna i mieszać. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek i smażyć przez następne 3 minuty.
3. Dodać liść laurowy i ziele angielskie i mieszać przez 2 minuty. Dodać pokrojone w kostkę pomidory razem z zalewą z puszki.
4. Dodać pozostałe przyprawy, wymieszać. Dodać koncentrat pomidorowy i dolać 3/4 szklanki wody. Wszystko dokładnie wymieszać i gotować na małym ogniu przez 7-10 minut.
5. Wymieszać razem z wcześniej ugotowanym makaronem.

Urszula Ambroży

www.ula.ambrozy.pl