

Makaron penne z sosem pomidorowym.



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	250 g
pomidory	2 puszki
koncentrat	1 łyżeczka
sól	
Koperek suszony Prymat	
ketchup pikantny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron rurki gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu ale nie do zupełnej miękkości. W dość sporym garnku zaczynam gotować pomidory z puszki - najlepiej aby były jak najbardziej posiekane i rozdrobnione. Do tego dodaję ketchup, koncentrat (lubię jak ten sos jest mocno pomidorowy) i dosypuję przyprawy - sól - nie żałuję bazylii, koperku i pieprzu. Mi wyszło lekko pikantne i bardzo dobrze. Zawsze można dodać ciut chili. Gdy składniki się ładnie podgrzeją i połączą dodaje ugotowany makaron i dokładnie mieszam. Niektórzy gotują wszystko osobno - a ja zrobiłam z tego danie jedno garnkowe. Gotuję przez chwilę i można podawac na stół