

## Makaron z parówkami w sosie pomidorowym



**BOGUSIA 82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron spaghetti</b>	300 gram
<b>parówki</b>	6 sztuk
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>cukier</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki kroimy w cienkie plasterki, cebule kroimy w paski. Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojone parówki i cebulę. Smażymy do momentu aż cebula się zeszkli, dodajemy koncentrat pomidorowy, podlewamy niewielką ilością wody. Doprawiamy do smaku solą pieprzem i cukrem. Smażymy jeszcze przez 5 minut. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Na talerzu układamy porcję makaronu i polewamy sosem.