

## Makaron z passatą i pomidorami



### JUSTY\_NA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>makaron świderki</b>	200 gramów
<b>pomidory malinowe</b>	2 sztuki
<b>passata pomidorowa</b>	350 mililitrów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Oregano suszone Prymat</b>	1,5 łyżeczki
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1,5 łyżeczki
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>oliwa</b>	1,5 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Gotuję makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W tym czasie kroję cebulę, ząbki czosnku oraz sparzone i obrane pomidory w kostkę.
2. Rozgrzewam patelnię i podsmażam na oliwie cebulę do zeszklenia i czosnek. Następnie dodaję trochę wody z gotującego się makaronu, passatę, pomidory i przyprawiam solą, pieprzem, czosnkiem suszonym, oregano oraz ziołami prowansalskimi do smaku.
3. Duszę pod przykryciem do czasu odparowania wody i zagęszczenia sosu (około 10 minut).
4. Na koniec do sosu dodaję ugotowany makaron i dokładnie mieszam wszystkie składniki na patelni.