

Makaron z pomidorami i mozzarellą

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	35 dag
dojrzały pomidor	50 dag
czosnek	1 ząbek
ser mozzarella	35 dag
bazylia świeża	2 łyżki
posiekane listki majeranku	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
sok z cytryny	0,5 szt
sól	1 szczypta
anchois	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać i drobno posiekać. Anchois osączyć z zalewy i drobno pokroić. Przygotowane składniki połączyć, dodać zioła, oliwę i sok z cytryny. Doprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat i cukrem. Odstawić do lodówki na 30 minut.

Makaron ugotować w posolonej wodzie al dente, odcedzić, dodać pomidory z dodatkami oraz startą na grubej tarce mozzarellę i wymieszać.