

## Makaron z sosem czosnkowo-pomidorowym, szynką szwarcwaldzką i serem



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>makaron</b>	250 gramów
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>woda</b>	3 litry
<b>ser żółty</b>	20 dag
<b>pomidory</b>	12 sztuk
<b>olej rzepakowy</b>	6 łyżek
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>szynka szwarcwaldzka</b>	100 gramów
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	3 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>Oregano suszone Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Przygotowanie:

- KROK 1 Na oleju podsmażyć obrane, pokrojone w talarki i posypane cukrem ząbki czosnku na jasno złoty kolor, dodać pokrojoną w kostkę szynkę szwarcwaldzką, wsypać kucharka, paprykę ostrą i podsmażyć z 3 minuty.

KROK 2 Bardzo dojrzałe, miękkie pomidory umyć, pokroić ze skórką na kawałki, w dzbanku blendera wszystkie zmiksować (w zimie idealnie pasuje sok pomidorowy 1 litr), wlać do garnka.

KROK 3 Gotować sos na średnim ogniu z 10 minut co jakiś czas zamieszać.

Makaron gotować w osolonej wodzie wg opisu na opakowaniu, odcedzić na durszlaku, ser żółty (u mnie gouda) pokroić na kawałki i w rozdrabniaczu zmielić, posypać serem makaron z sosem.