

makaron z sosem pomidorowym posypany parmezanem



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron pene	250 gram
pomidory w puszcze	1 puszka
cebula	1 sztuka
czosnek ząbki	3 sztuki
parmezan starty	do smaku
oliwa	1 łyżka
oregano	do smaku
bazylia	do smaku
chilli	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Cebulę kroimy w niedużą kostkę, po czym smażymy ją na patelni z łyżką oliwy. Po chwili dołączamy przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażymy, aż cebula się zeszkli. Dodajemy pomidory, chwilę mieszamy. Gdy wszystko się zagotuje, doprawiamy wszystkimi przyprawami. Zmniejszamy ogień, wsypujemy makaron, wszystko mieszamy i chwilę jeszcze podsmażamy. Na talerzu posypujemy parmezanem i danie jest gotowe.