

Sos do spaghetti napoli



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ZĄBKI
kostka rosołowa	1/4 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory wlewamy na patelnię z rozgrzaną oliwą (można je najpierw lekko zmiksować). Dodajemy wyciśnięty czosnek, przyprawy, kostkę rosołową, sól i cukier do smaku. Smażymy, mieszając. Kiedy sos zacznie bulgotać, zmniejszamy ogień i smażymy jeszcze przez kilka minut. Sos jest gotowy, kiedy nabierze ciemniejszej barwy i woda nieco odparuje. Podajemy z makaronem typu spaghetti ugotowanym według instrukcji na opakowaniu, posypany serem.