

# spaghetti z pomidorami

**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>pomidory</b>	ok.500-700 g
<b>czarne oliwki</b>	kilka sztuk
<b>sól i pieprz</b>	
<b>spaghetti</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w drobną kosteczkę a następnie zeszklić ją na oliwie. Dodać pokrojone i obrane ze skórki pomidory oraz oliwki pokrojone w cienkie paseczki. Całość posypać ziołami i dusić ok. 15 minut. Na końcu doprawić do smaku solą i pieprzem. Spaghetti ok. 400 g ugotować w lekko osolonej wodzie. Następnie przełożyć ja na talerze i polać przygotowanym sosem. Ja wierzch posypuję jeszcze świeżo startym serem tylko musimy to zrobić ja danie jest jeszcze gorące aby ser mógł się trochę rozpuścić.