

Makaron z pomidorami



CASSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron (kolanka,rurki)	500 g
pomidory	0,5 kg
ser żółty	200 g
sok z cytryny	pół kieliszka
czosnek	4 żąbki
mięso mielone wołowe	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przepuścić przez praskę i utrzeć z solą. Sparzyć i obrać pomidory. 2/3 z nich pokroić w drobną kostkę, resztę zmiksować. Pomidory wymieszać z czosnkiem, sokiem z cytryny, i pieprzem, odstawić na 10 min. W tym czasie ugotować makaron na półtwardo. Odcedzić, wymieszać z pomidorami, posypać bazylią i serem. Mięso mielone podsmażyć na patelni, aby się zrumieniło i nie było surowe i posypać makaron.