

## włoski sos na pół surowo



**AGA130982**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>spagetti</b>	40 dag
<b>pomidory</b>	40 dag
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory sparzyć wrzątkiem obrać ze skórki i drobno posiekać czosnek posiekać makaron ugotować na pół twardo w osolonej wodzie makaron przełożyć do miski i wymieszać z pomidorami i czosnkiem i kilka łyżek oliwy wymieszać i przykryć i umieścić naczynie z makaronem na większym garnku z gotującą się wodą odstawić na 10 minut i podawać