

Ekspresowe spaghetti



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorów	1 puszka
czosnek	2 zębki
cebula biała	2 szt
śmietany 22%	200 ml
wysuszonego strączka chilli (bez pestek),	1 cm
sól	1 szczypta
spaghetti	25 dag
parmezan starty	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Spaghetti ugotować w dużej ilości wody "al dente". Odcedzić, zahartować w zimnej wodzie.
2. W czasie gdy spaghetti się gotuje pokroić cebulę w drobną kostkę i wrzucić razem z chilli na rozgrzaną oliwę, podsmażyć. Dodać przeciśnięty czosnek i pomidory w puszcze. Dodać garść suszonej bazylii, rozgotować pomidory, doprawić solą, dodać śmietanę. Wymieszać.
3. Ugotowane spaghetti mieszać z sosem pomidorowym i podgrzać. Podawać posypane parmezanem.