

Spaghetti



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 opakowanie
por	1/2 sztuki
seler naciowy	4 gałązki
marchewka	4 sztuki
czosnek	3 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Bazylia suszona Prymat	
ser pleśniowy np.lazur	
pieprz marynowany	
sól	
pieprz	
bazylia świeża	
ser camembert	
sok pomidorowy	
olej do smażenia	
parmezan	
pomidory krojone z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozgrzać olej, wrzucić pokrojony drobno por, seler i startą na buraczanej tarce marchew. Chwilę podusić i dodać pokrojony w cieniutkie plasterki czosnek.

Doprawić solą, pieprzem i suszonymi ziołami.

Dodać puszkę pomidorów, wrzucić kilkanaście pokrojonych oliwek i kilka marynowanych pieprzy.

Wlać tyle soku pomidorowego (najlepiej ostrego), żeby powstał sos (ok 1 szklanki). Wrzucić pokrojone sery pleśniowe i dusić, aż się rozpuszczą. Na sam koniec dodać porwane świeże listki bazylii.

Podawać z makaronem ugotowanym na półtwardo i posypane startym parmezanem.