

Makaron z owocami morza



KLORUŚ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ząbki czosnku	2-3 szt
cebula	1 szt
oliwa	do smażenia
passata pomidorowa	500 ml
owoce morza	400 g
oliwki czarne	1 garść
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
makaron	500 g
natka pietruszki	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku zagotowujemy wodę z solą. Gotujemy makaron al dente. Odcedzamy. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Czosnek i cebule drobno siekamy i szklimy na oliwie. Podlewamy passatą pomidorową i gotujemy na małym ogniu aż zredukuje się do pożądanej konsystencji. Dodajemy owoce morza i pokrojone na pół oliwki i kontynuujemy gotowanie przez około 6-7 minut. W razie konieczności podlewamy nieco wodą. Doprawiamy do smaku solą, świeżo mielonym czarnym pieprzem i ziołami prowansalskimi. Odcedzony makaron dodajemy do sosu i razem mieszamy. Serwujemy posypany śwież natką pietruszki.