

Spaghetti w sosie diabelskim



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory z puszki	500 g
czarne oliwki	250 g
oliwa	2 łyżka
ząbki czosnku	2 ząbki
makaron spaghetti	500 g
anchois	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory pokrój na kawałki, posiekaj oliwki.
Na rozgrzaną oliwę wrzuć czosnek (cały) i rozdrobnioną papryczkę.
Zezłoczone ząbki czosnku wyjmij i wrzuć anchois.
Duś na wolnym ogniu.
Dodaj oliwki, kapary i pomidory. Jeżeli trzeba dopraw solą.
Ugotuj spaghetti i przełóż na półmisek, polej sosem i ozdób całymi oliwkami