
Makaron z sosem pomidorowym (wegetariański)

Dodano: 2012-09-06 07:44:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2845 razy.

SOS

2-3 łyżki oleju

Duża cebula

2-3 ząbki czosnku

czerwona papryka chili

4-5 dużych pomidorów

mały słoiczek kaparów

mała puszcza drobnego groszku konserwowego

mała puszcza koncentratu pomidorowego ewentualnie 1 łyżka stołowa

1 łyżka stołowa cukru

1 łyżeczkę oregano suszonej w sezonie używamy świeżej

1 łyżeczkę bazylii suszonej w sezonie używamy świeżej

starty ser dobrej jakości do posypania potrawy

Na rozgrzany olej wsypujemy, drobno pokrojoną cebulę, czosnek, oraz paprykę chili. Podsmażamy, aż cebula nabierze złotego koloru. Dodajemy pomidory (bez skórek i gniazd nasiennych). W tym samym czasie zaczynamy gotować makaron spaghetti w osolonej wodzie. W momencie, gdy pomidory zaczynają się rozpadać dodajemy kapary, groszek, koncentrat pomidorowy, przesmażamy, sos, stanie się bardzo gęsty, dodajemy osoloną wodę z gotującego się makaronu 1-2 chochelki. Na sam koniec dodajemy oregano, bazylię i cukier tyle, aby złamać smak kwaśności koncentratu.

Proszę mi uwierzyć, ale przygotowanie potrawy zajmuje około 20 minut.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>