
Spaghetti

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2719 razy.

1 kg makaronu spaghetti,
1-2 łyżki masła lub oleju,
pół szklanki oliwy lub oleju,
2 pokrojone w plastry cebule,
2 roztarte ząbki czosnku,
2 starte marchewki,
2 posiekane pory,
1/2 kg duszonych i przetartych pomidorów,
sól, pieprz

Olej lub oliwę wlać do garnka z grubym dnem, mocno rozgrzać, zmniejszyć płomień, włożyć cebulę i czosnek, smażyć aż będą szkliste. Dodać marchewkę, pory, pomidory, przyprawić, dusić na małym ogniu pod przykryciem przez 45 min kilkakrotnie mieszając. Makaron ugotować, wypłukać w kilku wodach, odcedzić, włożyć do garnka z gotowaną wodą, zagotować, starannie osączyć, wymieszać z masłem lub olejem, trzymać w ciepłe. Po ugotowaniu sosu, spaghetti wyłożyć na półmisek i polać sosem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>