
Sos czosnkowo-pomidorowy (do makaronu)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3613 razy.

Ja robie taki sos (przepis byl w ktoryms numerze dodatku do Gazety Wyborczej):

- 2 lyzki oliwy

- 1 duzy lub dwa mniejsze zabki czosnku

Czosnek drobno posiekac i lekko zrumienic na oliwie. Dodac do tego pokrojone - pomidory z puszki Ja daje z jednej puszki, najchetniej gdy juz w puszcze sa krojone - mniej roboty.

Po paru minutach dodaje - posiekana bazyliie lub natke pietruszki (jak nie mam bazylii), - sol, - pieprz. Na lekkim ogniu gotuje az sos zacznie sie robic pomaranczowy i zacznie sie oddzielac lekko olej. Mieszam z ugotowanym makaronem i startym zolтым serem.

Do tego najlepsza lampka wina. Calosc zajmuje mi mniej czasu niz na ugotowanie samego makaronu. Dzieciaki jak nic juz nie chca jesc to to wcinaja, ze az milo (oczywiscie bez lampki wina)

Smacznego

From: Krzysztof Koterba <kkoterba@rsw.pl>