
Rurki z pomidorami i papryką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1671 razy.

30 dag. makaronu,

4 cebule,

1 czerwona papryka,

4 ząbki czosnku,

ostra papryka w proszku,

4 łyżki oliwy,

6 łyżek przecieru pomidorowego,

2 łyżki mąki,

4 gałązki bazylii,

pieprz,

cukier,

60 g. parmezanu,

sól.

Cebulę obrać , umyć , pokroić w kostkę. Czosnek drobno posiekać . Paprykę pokroić w kawałki. Oliwę rozgrzać na patelni. Podsmażyc na niej paprykę, cebulę i czosnek. Dodać paprykę w proszku i 16 łyżek wody. Dusić przez chwilę. Dodać przecier pomidorowy, sól, pieprz i szczyptę cukru. Gotować pod przykryciem 15 minut , 2 minuty przed końcem gotowania dodać mąkę.

Bazylię drobno pokroić i wymieszać z sosem.

Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody,odcedzić .

Podawać z sosem, posypanym parmezanem i pieprzem.