

spaghetti z sosem ze świeżych pomidorów

Przepis dodany przez użytkownika blania94

Trzeba coś szybko wymyślić na obiad, a w lodówce mało co jest ? Nic prostszego.

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron - 1/3 op.
- duży pomidor - 1 szt.
- ketchup lub przecier pomidorowy - trochę
- sól -
- bazylia -
- pieprz -
- oliwa z oliwek (ewentualnie olej) -
- czosnek - 2

Przydatne akcesoria:

garnek, patelnia, deska do krojenia

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Zagotować wodę na makaron (POSOLIĆ - nie ma nic gorszego jak niesłony makaron)
- 2.** 2. W między czasie umyć, obrać i pokroić w kostkę pomidora.
- 3.** 3. Na patelnię wylać trochę oliwy z oliwek, poczekać chwilę aż się rozgrzeje.
- 4.** 4. Na rozgrzaną patelnię wrzucić kostki pomidora, dodać trochę ketchupu, soli, czosnku, pieprzu i bazylii. Wymieszać
- 5.** 5. Kiedy woda zacznie wrzeć, wrzucić makaron.
- 6.** 6. Poczekać aż pomidor się rozsmarzy (często mieszać, aby nie przywarło), a makaron będzie miękki.
- 7.** 7. Odcedzić makaron

Jak podawać?

Podawać ze świeżą bazylią.