

Makaron pomidorowy w sosie pomidorowym



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: 296 Ocena: 4392



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Przepier pomidorowy (domowy)
- Bazylia świeża spory pęczek
- Cebula 1 szt.
- Papryka słodka 1 łyżeczka
- Papryka ostra 1/2 łyżeczki
- Olej rzepakowy 1 łyżka
- Sól
- Pieprz
- Mąka pszenna 1/2 łyżki (opcjonalnie)
- Ulubiony makaron (u mnie spaghetti) ok. 200 g.

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać i bardzo drobno posiekać.

W garnuszku rozgrzać olej, a następnie podsmażyć chwilę cebulkę, dodać domowy przecier pomidorowy, przyprawy i gotować na małym ogniu. Na sam koniec dodać drobno pokrojoną bazylię. W razie potrzeby można zagęścić mąką.



- 2 Podawać z ugotowanym ulubionym makaronem.



③ Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: