

Spaghetti z sosem pomidorowo paprykowym z plasterkami cukini

Autor: **Meg_KR**Przepisów: **12** Ocena: **105**

5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Meg_KR | Smaker.pl

Składniki:

- spaghetti, 1 op
- czosnek, 3 ząbki
- Papryka czerwona, 2-3 szt
- pomidory świeże, 2-3 szt
- cebula, 1 duża
- oregano, bazylija, lubczyk sól pieprz chili, do smaku
- oliwa, do smażenia
- ser żółty (tarty), do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę opalić nad gazem żeby była czarna i zdjąć skórę (jak znacie inny sposób to napiszcie) Cebulę paprykę i pomidory (obrane ze skóry-ja sparzam w gorącej wodzie) pokroić w drobną kostkę. Cukinię umyć, pokroić w plastry i osolić.
- 2 Na patelnię nalać troszkę oleju wgnieść czosnek i wrzucić posiekaną cebulkę, dodać troszkę soli i pieprzu i zeszklić. Do zeszkłonej cebuli dodać pokrojoną paprykę. Jak zmięknie dodać pomidory i doprawić solą, pieprzem, oregano bazylią (można dodać chili żeby było ostrzejsze) dusić pod przykryciem aż wszystko będzie miękkie.
- 3 Makaron spaghetti ugotować, a cukinię podsmażyć na złoty kolor
- 4 Gotowy makaron wymieszać z sosem, przełożyć plasterkami cukinii i posypać tartym serem. Życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: