

Makaron w sosie pomidorowym



Autor: **CytrynowaMeg**
Przepisów: 5 Ocena: 17

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- parówki cieńkie, 4-6 sztuk
- pomidory w puszcze, 1
- makaron np. świderki, 1 op
- Papryka czerwona, 1
- czosnek, 3-4 ząbki
- cebula, 1 mała
- pieczarki, kilka sztuk
- sól, pieprz, natka pietruszki, zioła prowansalskie
- kostka rosółowa lub wywar, jedna szklanka
- przecier pomidorowy, mały słoiczek
- trochę mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obieramy, kroimy je w kostkę, to samo z cebulą smażymy na złoty kolor. Pomidory odcedzamy, sok zostawiamy a pomidory kroimy w kostkę. Parówki kroimy w pół plasterki i dodajemy do pieczarek. Smażymy. Dodajemy czosnek.
- 2 Kiedy parówki lekko się przypieką dodajemy cząstki pomidorów i pokrojona w kostkę paprykę. Podsmażamy 5 minut i zalewamy sokiem z pomidorów i szklanką rosółową. Doprawiamy do smaku i dusimy 15-20 minut. Dodajemy przecier pomidorowy, doprowadzamy do wrzenia i posypujemy odrobiną mąki żeby zagęścić sos.
- 3 Makaron gotujemy w wodzie z solą i olejem. Makaron wrzucamy do sosu. Możemy podawać posypane serem.
- 4 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: