

# Makaron w sosie z czerwonej papryki



Autor: **Insignificant**  
Przepisów: **133** Ocena: **1888**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 2 szklanki makaronu penne
- 1 słoik czerwonej papryki konserwowej
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
- 3 mielone ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/2 cebuli
- 1/2 szklanki sosu pomidorowego z puszki
- sól
- pieprz czarny
- garść świeżej natki pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 5 szklanek zimnej wody i wstawić na duży ogień. Kiedy woda się podgrzeje doprawić ją solą do smaku, zamieszać, aby sól się rozpuściła i zagotować.
- 2 W międzyczasie na durszlaku odsączyć paprykę marynowaną. Drobno posiekać 3 ząbki czosnku oraz pokroić pół cebuli w drobną kostkę. Odsączone papryki wrzucić do blendera, dodać 1/2 szklanki sosu pomidorowego, doprawić solą i pieprzem czarnym do smaku i zblendować, tak aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły i nie było grudek.
- 3 Do garnka z posoloną, gotującą się wodą, wrzucić makaron i zmniejszyć ogień. Gotować od czasu do czasu mieszając, aż osiągnie odpowiedającą nam miękkość. (ważne tylko aby nie był rozgotowany) Kiedy będzie gotowy, odsączyć go na durszlaku.
- 4 Na patelnię wlać 2 łyżki oliwy z oliwek i podgrzać na średnim ogniu. Wrzucić pokrojoną cebulę oraz posiekany drobno czosnek, rozmieszać i smażyć, aż całość będzie zeszlona. Po ok. 3 minutach cebulę i czosnek doprawić obfitą łyżeczką słodkiej wędzonej papryki i wymieszać. Następnie dodać uprzednio przygotowany w blenderze sos i również dokładnie wymieszać ze wszystkimi składnikami. Zmniejszyć ogień, aby pozwolić naszemu sosowi się trochę podgotować.

- 5 Odsączony makaron wrzucić na patelnię z paprykowym sosem i dokładnie wymieszać. Kiedy całość będzie już dobrze połączona oraz ciepła, danie jest gotowe.

Tak przygotowane zdjąć na płaski talerz i posypać drobno posiekaną natką z pietruszki.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: