

# Makaron w sosie z czerwonej papryki



Autor: **Insignificant**  
Przepisów: **128** Ocena: **1847**



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 zeszkłona.  
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:

