

Penne w sosie z pomidorów



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **293** Ocena: **1477**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Makaron penne 400 g
- Pomidory 1,2 kg
- Czosnek świeży 2 ząbki
- Bazylia (może być suszona) 2 łyżeczki
- Natka pietruszki kilka gałązek
- Sól
- Świeżo mielony pieprz
- Ser żółty edamski około 10 dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.
- 2 Sparzone i pokrojone na małe kawałki pomidory dusić bez tłuszczu w szerokim rondlu bez przykrycia, aż woda odparuje i w rondlu pozostanie gęsta pulpa.
- 3 Do sosu dodać przyprawy, czosnek pokrojony w plasterki i posiekaną natkę pietruszki. Całość dusić jeszcze przez około 5 minut.
- 4 Do sosu dodać ser żółty i wymieszać dokładnie, aby się rozpuścił. Zaproponowałam ser edamski, ponieważ łatwo się rozpuszcza.
- 5 Do sosu dodać makaron i całość wymieszać.

Twoje notatki do przepisu: