

Sos do makaronu a la "spagetti"

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- cebula - mała, 1 szt
- konserwa turystyczna, 1 szt
- czosnek, 2 ząbki
- wegeta lub kucharek, 1 łyżeczka
- pieprz, do smaku
- sos pomidorowy z paczki (WINIARY), 1 szt
- koncentrat pomidorowy, ok 3-4 łyżki
- olej, 1 łyżka
- zioła prowansalskie, 1/3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 -cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę,olej rozgrzewamy i wrzucamy na niego cebulę, -konserwę kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli -czosnek drobno siekamy -do cebuli i konserwy wlewamy ok 0,5 litra wody i dodajemy wegete , pieprz,później dodajemy sos z paczki (wcześniej rozmieszany z odrobina wody), -jak wszystko się zagotuje probujemy i dodajemy koncentrat ,czosnek,i zioła ,ewentualnie więcej wegety(można dodać sól) jeżeli jest za mało słone -wszystko gotować razem ok 5 minut Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: