

spaghetti bez mięsa

Autor: **sandra1**Przepisów: **43** Ocena: **1047**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron spaghetti
- oliwa lub olej, 2 łyżki
- masło, 1 łyżka
- czosnek, 3-4 ząbki
- pomidory, 4-5
- oregano, bazyli, sól i pieprz
- ser, jeśli ktoś lubi

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory obrać ze skórki (najlepiej sparzyć wtedy skórka świetnie odchodzi sama) i pokroić w kostkę. Można następnie przetrzeć je przez sitko ale nie jest to konieczne.
- 2 Do garnuszka wlać 2 łyżki oleju lub oliwy i dodać 1 łyżkę masła. Gdy będzie już masło roztopione dodać czosnek przeciśnięty przez praskę - smażyć minutę. Dodać następnie pomidory (wymieszać) i przez 40 minut (może nawet chwilę dłużej) dusić bez przykrycia na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Objętość powinna zmniejszyć się o połowę. Na koniec doprawić solą i pieprzem.
- 3 Ugotowany makaron wymieszać z sosem. Można podawać również z serem, smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: