

# Świderki w sosie pomidorowym



Autor: **dzazgusia**  
Przepisów: 12 Ocena: 221

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- makaron świderki, w/g uznania
- pieczarki, 5 dużych szt
- cebula, 1 szt
- duże pomidory, 4 szt
- Koncentrat pomidorowy pudliszki, 1 słoik
- świeża bazylija, pęczek
- Ser biały mozzarella, w/g uznania
- olej, do smażenia
- przyprawy do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować, odcedzić.
- 2 Cebule i pieczarki pokroić w plasterki podsmażyć na oleju aż się zrumienią. W tym czasie do wrzątku wrzucić pomidory na 3 min żeby odeszła od nich skórka. Po zdjęciu skórki pomidory rozgnieść i dodać do cebulki i pieczarek na małym ogniu dusić około 10-15 min. Przyprawić do smaku ja zazwyczaj dodaje wegetę pieprz i papryką słodką. Dodać koncentrat pomidorowy do uzyskania gęstości i końcowego smaku
- 3 Posiekać bazylię i dodać do sosu Wymieszać
- 4 Świderki mieszamy razem z sosem Gotowe!!! Po podaniu na talerz ser mozzarella pokroić w kostke lub w plasterki i posypać danie Życzę smacznego

## Twoje notatki do przepisu: