

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 kostkę lub w plasterki i posypać danie. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: