



ZA ŚCIANĄ SIGNORA LELLA PRÓBUJE SWOJEGO
SŁYNNEGO SOSU. MOŻE DODAĆ JESZCZE TROCHĘ SOLI?



500 g SPAGHETTI



ŚWIEŻA BAZYLIA



4 ŁYŻKI
STOŁOWE
OLIWY

2 SZALOTKI

SÓL



ZĄBEK
CZOSNKU



PARMEZAN



700 g PRZECIERU
Z POMIDORÓW

SPAGHETTI W POMIDORACH

OLIWĘ PODGRZEJ W GARNKU. DORZUĆ POSIEKANE SZALOTKI I CAŁY ZĄBEK CZOSNKU. SMAŻ NA NIEWIELKIM OGNIU 3-4 MINUTY. DODAJ PRZECIER POMIDOROWY. ZWIĘKSZ OGIĘN I GOTUJ CAŁOŚĆ 2 MINUTY. DOLEJ PÓŁ SZKLANKI WODY, POSÓL, PRZYKRYJ GARNEK I DUŚ GODZINĘ NA MAŁYM OGNIU, OD CZASU DO CZASU MIESZAJĄC. DODAJ ŚWIEŻĄ BAZYLIĘ NA OKOŁO 10 MINUT PRZED KOŃCEM. KIEDY SOS BĘDZIE PRAWIE GOTOWY, DO DRUGIEGO GARNKA Z WRZĄCĄ OSOLONĄ WODĄ WRZUĆ SPAGHETTI. PO UGOTOWANIU ODCEDŹ JE I PRZERZUĆ DO GARNKA Z SOSEM. WYMIESZAJ WSZYSTKO I PODGOTOWUJ MINUTĘ. PODAWAJ ZE STARTYM PARMEZANEM I Z KILKOM LISTKAMI ŚWIEŻEJ BAZYLI.

SKŁADNIKI NA 5 PORCJI