Makaron w ostrym sosie pomidorowym

Na widelcu

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

kiełbaska - 100 g
makaron - 200 g
szczypta soli i pieprzu - do smaku
papryka ostra - 1/2 łyżeczka
papryka słodka - 1 łyżeczka
tymianek i oregano - 1 łyżeczka
rzodkiew - 4 szt.
czosnek - 2 ząbek
pomidor - 400 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbaskę kroję w kostkę i podrumieniam na patelni.

KROK 2: Dodaję do kiełbasy pomidory pokrojone (łącznie z sokiem z puszki). Doprawiam je pieprzem, solą, papryką, tymiankiem, oregano oraz przeciskam przez praskę aromatyczny, działkowy czosnek.

KROK 3: Pomidorki trzymam na gazie tak długo aż pomidory lekko się "rozmiękną", ale będą jeszcze wyczuwalne. Nakładam pomidorowy sos na makron i posypuje pokrojoną w kostkę rzodkiewką (specjalnie nie gotuję, lubię jak chrupie).