




Makaron z sosem pomidorowym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

- makaron spaghetti - 1 opakowanie
- 2 puszki krojonych pomidorów w zalewie - 400 ml
- czosnek - 3 ząbek
- oregano - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- marchew - 2 szt.
- pietruszka korzeń - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- natka pietruszki - trochę
- olej do smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W osolonej wodzie ugotować al dente makaron odcedzić, ponownie włożyć do garnka, poleć oliwą z oliwek i wymieszać (zapobiegnie to jego sklejanemu).

Na patelni rozgrzać olej i przesmażyć posiekaną cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Następnie dodać pomidory z puszki, obraną i startą na tarce o grubych oczkach marchew i pietruszkę oraz roztarte w dłoniach oregano. Całość dusić na średnim ogniu, aż z podanych składników powstanie gęsty sos (około 15-20) minut od czasu do czasu mieszając. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Na patelnię wrzucić ugotowany makaron i wszystko dokładnie wymieszać. W razie potrzeby ponownie doprawić. Podawać z drobno posiekaną natką pietruszki.