# Bezglutenowe wege spaghetti gotowe w 20 minut :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

## Warto wiedzieć:

20 min

łatwy

2 porcje

## Składniki:

bezglutenowy makaron spaghetti - 100 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
passata pomidorowa - 400 ml
koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
olej kokosowy - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Makaron ugotuj wg instrukcji podanej na opakowaniu.

*KROK 2:* W tym czasie na patelni rozgrzej olej i podsmażaj przez dwie minuty posiekaną cebulę i czosnek. Następnie wlej trochę wody, zmniejsz ogień i duś pod przykryciem ok. 6 minut.

*KROK 3:* Kolejno na pełnej mocy gazu dodaj pozostałe składniki. Mieszaj dość często, abo zapobiec przypaleniu.

*KROK 4:* Po niecałych 10 minutach sos powinien się zagęścić i być gotowy. Wymieszaj go z makaronem lub polej po jego wierzchu.