



## Domowy makaron z sosem pomidorowy, pistacjami i bazylią

 MP5423

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

mąka pszenna typ 0 - 200 g  
gorąca woda - 100 ml  
sól - 1 łyżeczka  
pulpa pomidorowa - 15 ml

sos: -  
pistacje - 10 g  
listki bazylii - 10 szt.  
pulpa pomidorowa - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki na ciasto włożyć do miski i wymieszać.

**KROK 2:** Ciasto zagnieść, owinać folią i włożyć na 20 minut do lodówki.

**KROK 3:** Rozwałkować i kroić na paski.

**KROK 4:** Wrzucać do wrzącej osolonej wody. Gotować 4 minuty od wypłynięcia.

**KROK 5:** Odcedzić i potem podawać z pulpą, świeżą bazylią i pistacjami.