




Domowy makaron z sosem pomidorowym, pistacjami i bazylią

 MP5423

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

Domowy makaron: -
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.