Pomidorowe spaghetti ze szparagami, bazylią i miętą

wegeweda

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- szparagi - 1 pęk
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- przecier pomidorowy - 1 litr
- suszone pomidory - 5-6 szt.
- czarne oliwki - 1 garść
- świeże listki bazylii - 1 garść
- świeże listki mięty - 1 garść
- suszone oregano - 2 łyżeczka
- makaron spaghetti pełnoziarnisty - 1 opakowanie
- oliwa - trochę
- płatki drożdżowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi umyj, odkrój zdrewniałe łodygi i ugotuj na parze na półtwardo.

KROK 2: Na dużej patelni rozgrzej oliwę. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę i wrzuć na patelnię. Czosnek obierz, zetrzyj na tarce lub przeciśnij przez praskę i dodaj do cebuli. Po kilku minutach dodaj przecier pomidorowy i zagotuj.

KROK 3: Suszone pomidory pokrój w cienkie paseczki, a oliwki w plasterki i dodaj do sosu. Przypraw suszonym oregano, posiekanymi listkami mięty i bazylii.

KROK 4: Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 5: Odłóż kilka ugotowanych szparagów do dekoracji. Pozostałe pokrój w plasterki, zostawiając kwiat w całości i dodaj do sosu. Zamieszaj i wyłącz palnik.

KROK 6: Do pomidorowego sosu dodaj
ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj, aż

każda kluska oblepi się sosem. Nałóż spaghetti na duże talerze, udekoruj szparagami, posyp płatkami drożdżowymi i wcinaj