




## Spaghetti z sosem mniem

 Dorota Duszak

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

makaron spaghetti pełnoziarnisty bio - 3/4 opakowanie  
pieczarki - 30 dag  
szczypiorek - 1 pęk  
przecier pomidorowy płynny - 1/2 litr  
tymianek - 1/2 łyżeczka

bazylia - 3 łyżeczka  
pieprz cayenne - 1 szczypta  
papryka słodka - przyprawa - 1/2 łyżeczka  
sól himalajska różowa - 1/2 łyżeczka  
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do wrzącej osolonej wody włóż makaron. Gotuj na wolnym ogniu ok. 10 min (zgodnie z wytycznymi na opakowaniu).

**KROK 2:** Warzywa umyj i obierz. Pieczarki pokrój w plasterki i połóż na rozgrzanej patelni. Ciągłe mieszając pozostaw je na rozgrzanej patelni aż lekko zmiękną (ok. 5 minut) bez tłuszczu.

**KROK 3:** Do garnka wlej przecier pomidorowy, dodaj przygotowane pieczarki ( 2 łyżki odłóż do wrzucenia do sosu w całości) i skrojony pęczek szczypiorku (1 łyżkę skrojonego szczypiorku odłóż do posypania dania).

**KROK 4:** Składniki zmiksuj. Dodaj zioła i przyprawy. Zagotuj. Szklanę napełnij do 1/4 wodą. Wsyp mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszaj. Wlej na gotujący się sos ciągle mieszając do zgęstnienia. Dopraw do smaku solom i pieprzem. Dodaj pozostałą część pieczarek.

**KROK 5:** Sos podawaj z makaronem spaghetti.

Danie posyp pokrojonym szczypiorkiem.  
Dobrego apetytu.