




Spaghetti z sosem pomidorowym i kielbasą

 Renixx

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 2 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 30 dag

cebula - 1-2 szt.

pomidory - 1 kg

kielbasa cienka - 20 dag

oliwa z oliwek - 5 łyżka

czosnek - 1 ząbek

estragon - 1 łyżeczka

sól, pieprz, cukier - do smaku

ser żółty starty - trochę

Dodatkowe info:

Makaron z pomidorami i kielbasą to smaczne i sycące danie. Bardzo łatwe i szybkie do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drobno posiekaną cebulę zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać posiekany czosnek, podsmażyć. Kielbasę obrać z osłonki, pokroić w plasterki. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić. Do cebuli dodać pokrojone pomidory i kielbasę. Gotować do odparowania płynu. Gdy sos zgęstnieje wsypać estragon, doprowadzić do smaku cukrem, solą i pieprzem. Makaron ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Odcedzić, przelać gorącą wodą, wyłożyć na talerze, zalać sosem, posypać tartym serem, podawać.