



Spaghetti z sosem pomidorowym i serem

Autor: Kamila O

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę i wrzucić na rozgrzane na patelni masło i zeszklić ją.

Krok 2

Czosnek obrać i posiekać, dodać pod koniec smażenia cebulki .

Krok 3

Dodać mąkę i zrobić delikatną zasmażkę , następnie dodajemy koncentrat i dokładnie łączymy wszystko razem. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, majerankiem, oregano i papryczką.

Krok 4

Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu, nakładamy na talerze , polewamy sosem i posypujemy startym żółtym serem.

Składniki:

40 dag makaronu spaghetti

1 mały słoiczek koncentratu pomidorowego

2-3 cebule

3 ząbki czosnku

2 łyżki masła łąciate

1 łyżka mąki pszennej

Pieprz kolorowy

Sól

Cukier

Oregano

Majeranek

Papryka

Ser żółty tarty