



# tanie spaghetti

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Warzywa kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do blendera. Mielimy ok. 30 sekund tak by były dość grubo usiekane. Na patelni rozgrzewamy olej o wrzucamy posiekane warzywa. Dusimy na wolnym ogniu do miękkości (ok. 5 minut). Dodajemy koncentrat pomidorowy, kukurydzę konserwowa, mieszamy i dalej dusimy z dodatkiem kluszcanki - jakieś 5 minut. Podczas duszenia przyprawiamy solą, pieprzem, chili i cząbrem. Gdy już wszystkie smaki się połączą i sos ładnie zgęstnieje i zacznie błyszczyć ściągamy z ognia. Makaron gotujemy według przepisu, cedzimy i nakładamy na talerze. Makaron polewamy sosem, posypujemy startym na tarce żółtym serem.

## składniki

2 duże cebule

1 czerwona papryka

2 pieczarki

2 ząbki czosnku

KUKURYDZA KONSERWOWA Z PUSZKI

śliczek koncentratu pomidorowego

2-3 łyżki oleju rzepakowego

przyprawy:

sól, pieprz, chili w płatkach

cząber

makaron spaghetti kluszcanka do rozrzedzenia sosu