

Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT

Spaghetti razowe w sosie pomidorowo-paprykowym z cieciorką



Składniki

Receptura na 3 porcje

Makaron razowy spaghetti	200 g
Cebula biała	2 szt.
Czosnek	3 ząbki
Pomidor krojony	1 puszka (400 g)
Koncentrat pomidorowy	100 g
Czerwona papryka	1 szt.
Cieciorka	100 g
Oregano	1 łyżeczka
Bazylia	1 łyżeczka
Cukier trzcinowy	1 łyżeczka
Olej rzepakowy	50 ml
Sól i pieprz	do smaku
Świeża bazylia	20 g

Wykonanie:

Namoczyć przez noc cieciorkę.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Paprykę, cebulę i czosnek kroimy w kosteczkę.

Na oleju smażymy cebulę i czosnek na złoty kolor. Dodajemy paprykę, koncentrat i pomidory i smażymy ok. 10 min.

Dorzucamy przyprawę i cukier. Dodajemy cieciorkę i gotujemy przez 5 min pod przykryciem.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Na ugotowany makaron w miseczkach kładziemy sos pomidorowy i bazylię.