

## Makaron z sosem pomidorowym (przepis bazowy)

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: 3

### Składniki

- 300 g makaronu – spaghetti, penne, świderki, kokardki
- 800 g dojrzałych pomidorów
- 50 g przecieru pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula 80 g
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- ¼ łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- ½ łyżeczki suszonego lubczyku
- sól – nie dla dzieci poniżej 1 r.ż.

### Wykonanie

1. Czosnek przeciskamy przez praskę i odkładamy na 10 minut.
2. Skórkę pomidorów lekko nacinamy w krzyżyk i wkładamy do garnka. Następnie zalewamy wrzątkiem i trzymamy je w nim 2-3 minuty. Po tym czasie odcedzamy i obieramy ze skórki.
3. Pomidory drobno siekamy w kostkę (ok. 0,5 – 1 cm), chyba że zamierzamy je zblendować, to wtedy kostka może być większa.
4. Do pomidorów dodajmy przyprawy – bazylię, oregano, tymianek, lubczyk, papryka słodka i ostra, sól (u mnie ½ łyżeczki). Mieszamy i odstawiamy.
5. W międzyczasie drobno siekamy cebulę i podsmażamy na oliwie z oliwek. Pod sam koniec dodajemy czosnek – na około 1 minutę.
6. Do cebuli z czosnkiem przesypujemy nasze pomidory. Całość dusimy pod przykryciem, na małym ogniu około 20 minut. Po tym czasie

dodajemy przecier pomidorowy, dokładnie mieszamy i gotujemy jeszcze 10 minut.

7. Sos podajemy z ulubionym makaronem, możemy go posypać startym serem.

**Smacznego!**

#### **Wskazówki**

- Jeśli macie mało czasu, to użyjcie pomidorów w puszcze – 2 szt. Dzięki temu skróćcie czas gotowania do 10 minut.
- Do sosu możecie dodać mięso, rybę, tofu.
- Do sosu możecie dodać ulubione warzywa.
- Sos pomidorowy nadaje się idealnie do zamrożenia na później.
- Opcjonalnie możecie dodać łyżeczkę płatków drożdżowych.
- Jeśli macie świeżą bazylię, to pod koniec gotowania możecie dodać łyżkę posiekanej bazylii.