

sos do makaronu

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

polecam do spaghetti

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidor -
- cebula -
- czosnek -
- woda, olej -
- kiełbasa -

Etapy przyrządzania:

1. potrzeba 3wiekszych pomidorow i nalezy je wlozyc do goracej wody na 10min pozniej wyciagnac i obrac ze skorki nastepnie pokroic,w miedzy czasie pokroic cebule czosnek i jakas kielbaske lekko podsmażyc na oleju gdy cebula uzyska złocisty kolor sciagnac garnek z ognia i wlozyc obrane i pokrojone pomidory gotowac tak dlugo az pomidory sie nie rozpuszcza nastenie doprawic do smaku polecam bazylię,sos gotowy bon appetit

