



MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM I FOODBOLÓWKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Foodbolówek
- 1 opakowanie makaronu
- 4 duże pomidory malinowe
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanej bazylii
- 1 łyżka posiekanego tymianku
- cukier do smaku
- sól i pieprz
- parmezan do posypania
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę i czosnek obrać, a następnie drobno posiekać. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Na dużej patelni rozgrzać olej, dodać posiekaną cebulę oraz czosnek i smażyć na średnim ogniu, aż warzywa zaczną się rumienić.
2. Do zawartości patelni dołożyć pomidory oraz posiekane zioła i dusić, aż składniki zmiękną. Sos doprawić solą, pieprzem i cukrem.
3. Do sosu dodać Foodbolówki i dusić jeszcze przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Makaron ugotować według instrukcji podanej na opakowaniu, po czym odcedzić i wymieszać z sosem pomidorowym. Potrawę serwować posypaną startym parmezanem.