



przepisy.pl

Gangsterskie spaghetti po sycylijsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- spaghetti - 350 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- filety anchois - 2 sztuki
- kapary - 2 łyżeczki
- zielone oliwki - 150 gramów
- sos Tabasco - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- woda - 400 mililitrów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- parmezan - 20 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Odcedź.
2. Cebulę i czosnek posiekaj drobno i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj pokrojoną w kostkę paprykę, pokrojone w krążki oliwki, kapary i anchois.
3. Pomidory pokrój w drobną kostkę. Wraz z 400 mililitrami wody wymieszaj Fix Knorr. Dopraw sosem Tabasco.
4. Sos wlej na patelnię, zagotuj i posyp startym parmezanem.
5. Gorący makaron dodaj do sosu. Całość gotuj kilka minut tak, aby sos się zredukował (zgęstniał). Podawaj posypany posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl