



przepisy.pl

Ekspresowe pełnoziarniste spaghetti z pomidorami i sezamem



Składniki:

- spaghetti pełnoziarniste - 250 gramów
- pomidor duży - 2 sztuki
- sezam ziarno - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- chilli - 1 szczypta
- sos sojowy - 50 mililitrów

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



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Spaghetti gotujemy al dente w dużej ilości osolonego wrzątku zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Na suchej patelni prażymy ziarno sezamu.
3. Pomidory kroimy na kawałki. Na drugiej patelni rozgrzewamy oliwę (niezbyt mocno!), podsmażamy na niej pomidory przez 1 minutę oprószając chilli i rozkruszoną kostką czosnkową.
4. Gorący makaron wrzucamy do oliwy z pomidorami, polewamy sosem sojowym i posypujemy prażonym sezamem. Mieszamy i podajemy.

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