



przepisy.pl

## Spaghetti z liśćmi laurowymi i cynamonem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- spaghetti - 400 gramów
- oliwa z pierwszego tłoczenia - 4 łyżki
- biała cebula - 1 sztuka
- pomidory - 500 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 12 sztuk
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- starty ser typu parmezan - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Sparz pomidory wrzątkiem, obierz je ze skórki posiekaj i odłóż.
2. Drobno posiekaj cebulę. Rozgrzej na patelni oliwę, dodaj cebulę i zeszklij ją, nie rumieniąc.
3. Dodaj posiekane pomidory bez skórki, liście laurowe i cynamon. Gotuj na małym ogniu, aż sos zgęstnieje, pomidory się rozpadną, a cebula zmięknie. W razie potrzeby podlej całość odrobiną wody.
4. W garnku zagotuj osoloną wodę. Dodaj makaron, ugotuj go al dente, a następnie odcedź.
5. Sos dopraw do smaku solą i pieprzem. Ugotowany makaron przełóż do garnka, w którym się gotował, dodaj sos i dokładnie wymieszaj. Podawaj natychmiast, posypawszy każdą porcję startym parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)