



przepisy.pl

## Szybkie Rigatoni z pomidorami



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- makaron Rigatoni - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- pomidory pelatti - 400 gramów
- mozzarella - 1 sztuka
- margaryna - 0.5 łyżek
- cebula - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na oliwie. Dodaj pomidory wraz z zalewą. Sos zagotuj.
2. Sos dopraw rozkruszoną Mini kostką Knorr. Dodaj kilka liści bazylii, wymieszaj i zdejmij z ognia.
3. Naczynie żaroodporne posmaruj margaryną. Przełóż do naczynia makaron i zalej pomidorowym sosem.
4. Na wierzchu ułóż plasterki mozzarelli, a następnie naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj potrawę 15 minut w temperaturze 175 st. C.

---

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)