



przepisy.pl

Tagliatelle z czarnymi oliwkami i pomidorami



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 500 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr**
- pomidory - 750 gramów
- mała cebula - 1 sztuka
- kapary z zalewy - 1 łyżka
- czarne oliwki bez pestek - 100 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- natka pietruszki (posiekana) - 1 łyżka
- suszona papryczka chilli - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Posiekaj cebulę, pomidory i czosnek. Na patelnię wlej oliwę i podsmaż przez 5 minut posiekaną cebulę, dodaj czosnek, pomidory.
3. Następnie przygotuj Fix Spaghetti Napoli Knorr według przepisu na opakowaniu. Dodaj do warzyw.
4. Dopraw chilli do smaku i gotuj na średnim ogniu przez 15 minut. Posiekaj kapary. Dodaj oliwki, kapary i duś na zmniejszonym ogniu przez chwilę.
5. Połącz sos z makaronem.
6. Posyp posiekaną natką pietruszki, podawaj.

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