



przepisy.pl

Wege spaghetti

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula czerwona - 1 sztuka
- makaron rurki - 0.4 kilogramów
- czerwona soczewica z puszki - 1 opakowanie
- pomidory krojone z puszki - 1 opakowanie
- przecier pomidorowy - 0.5 litrów
- kostka warzywna - 2 sztuki
- ser ementaler - 4 plastry
- oregano - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- maggi - 1 łyżeczka
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta
- bułka tarta - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pokroić i usmażyć cebulę w międzyczasie można przygotowywać makaron
2. Dodać pomidory i przecier, zagotować
3. Rozpuścić dwie kostki warzywne, dodać soczewicę
4. Przyprawić odrobiną pieprzu, pieprzu cayenne, oregano oraz maggi, większą ilością bazylii
5. Wedle uznania zagęścić odrobinę bułką tartą
6. Podawać z makaronem i startym (lub pokrojonym w kostkę) serem Zalecana porcja: 100 g makaronu, sos, 1 plaster sera / osobę

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