

ספגטי עם רוטב עגבניות



20 min: זמן

קל: קושי

(שני אנשים) רכיבים

For this recipe we used:

מצרכים

- 240g 400g עגבניות חתוכות דק 3
- אורגנו לפי הצורך
- בזילקום טרי לפי הצורך
- מלח לפי הצורך
- ספגט 180 גרם
- שום שן אחד
- שמן זית כתית מעולה לפי הצורך



הכנה

1. לחמם מחבת על האש ולהשחים שן שום בשמן זית כתית מעולה.
2. מוסיפים את **העגבנייה**, המלח ועלה בזיליקום הטרי ולבשל במשך 10 דקות.
3. בינתיים להביא את המים לרתיחה, להוסיף מלח והספגטי פנימה.
4. לסנן את הפסטה בסיר $3/4$ מהדרך, להוסיף מצקת מים ולהשלים את הבישול.
5. לערבב שמן זית כתית ועלי בזיליקום טריים.