

## Spagetti - klasyczny przepis.

### Składniki:

Makaron spagetti 2-ie porcje.

1-na cebula

½ kg świeżych pomidorów obranych ze skórki. Najlepiej z odmiany o podłużnych owocach, zawierających soczysty miąższ i mało pestek albo puszka pomidorów w zalewie.

Przecier pomidorowy

Tarty ser, najlepiej parmezan.

Gałązka świeżej bazylii (jeśli nie mamy to łyżeczka suszonej).

Olej + margaryna

Sól, pieprz, przyprawa do spagetti.

### Sposób przyrządzania:

- W rondlu rozgrzej olej z margaryną (pół na pół), dodaj drobno posiekaną bazylię i cebulę. Duś aż cebula stanie się przezroczysta. Dodaj rozgniecione widelcem pomidory i przecier pomidorowy wg. uznania. Duś całość na małym ogniu ok. 0,5 godz. aż masa stanie się gęsta i utraci smak surowizny. Dopraw do smaku pieprzem, solą i przyprawą do spagetti.

1. Odsączony makaron można wrzucić do sosu, dodać tarty ser (mniej więcej garść), dokładnie całość wymieszać i nakładać na talerze.

2. Odsączony makaron nadłożyć na talerze, z wierzchu poleć go sosem, a tarty ser podajemy w oddzielnym naczyniu przypominającym cukierniczkę. Każdy stołownik sam sobie posypie nim potrawę i wymiesza spagetti na talerzu.

Taki klasyczny sos pomidorowy, można zastosować do wielu rodzajów spagetti. Można przygotować go też więcej, (na zapas) i przechowywać w lodówce. Zmieniając do niego dodatki, czy makaron, mamy każdego dnia zupełnie inne danie.

### Spagetti z tuńczykiem.

Do podgrzanego sosu, dodajemy rozgniecionego widelcem tuńczyka z puszki. Dobrze wymieszać i chwilę gotować. Na koniec dodać gorący makaron, tarty ser i całość jeszcze raz dokładnie wymieszać.

### Spagetti z serem i śmietaną.

Do podgrzanego sosu dodać niewielkie opakowanie gęstej śmietany. Wymieszać podgrzewając, nie doprowadzając do wrzenia. Dodać makaron np. rurki, ser i jeszcze raz dokładnie wymieszać, po czym podawać, lub makaron wyłożyć na talerze i poleć sosem, a każdy stołownik dołoży sobie sera i wymiesza spagetti.