

KOKARDKI Z PIECZONĄ PAPRYKĄ

Składniki:

- makaron kokardki
- 2 małe żółte [papryki](#)
- 10 dag pomidorów na osobę
- marchewka
- cebula
- łodyga selera
- [oliwa z oliwek](#)
- 4 liście [bazylii](#)
- sól, [pieprz](#)

Wykonanie:

Sparzyć pomidory wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Cebulę, marchewkę i seler drobno pokroić. Liście bazylii umyć i rozdrobnić. Na rozgrzanym wcześniej na patelni oleju położyć cebulę, marchewkę i seler wspólnie podsmażając. Następnie dodać pomidory, sól i pieprz do smaku. Gotować 15 minut. Umyć paprykę, wstawić do gorącego piekarnika, piec dotąd, aż skórka będzie łatwo odchodzić, obrać, usunąć z niej pestki i pokroić w kostkę. Dołożyć paprykę, bazylię i gotować wspólnie jeszcze przez 1 minutę. Osobno do gotującej posolonej wody wrzucić makaron, ugotować "al dente", odcedzić i połączyć z sosem, wymieszać. Podawać natychmiast po przygotowaniu.