SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM

Składniki:

- 2 szklanki soku pomidorowego
- koncentrat pomidorowy
- 1/4 szklanki śmietany
- 1/2 szklanki zielonych oliwek
- 15 dag tartego parmezanu (lub żółtego sera)
- jajko do zagęszczenia sosu
- oliwa z oliwek
- masło
- oregano
- makaron — spaghetti

Wykonanie:

Rozpuść masło w garnku o grubym dnie i wrzuć pokrojone oliwki. Smaż je przez 3 minuty, zalej sokiem pomidorowym wymieszanym z przecierem. Dodaj połowę oliwy, śmietanę, oregano, 2 płaskie łyżeczki soli, szczyptę cukru i raz zagotuj. Na koniec dodaj jajko. W osobnym garnku zagotuj 2 litry wody, wsyp 1 łyżkę soli i włóż makaron. Spaghetti gotuje się z reguły 10-12 minut, ale sprawdź to na opakowaniu. Po odcedzeniu makaron wymieszaj z resztą oliwy. Podawaj polany sosem i posypany parmezanem.