

SPAGHETTI ALLA MARINARA

Składniki:

- 0,5 kg pomidorów bez skórki
- 2 cebule
- 200 ml śmietany
- sól, [pieprz](#),
pęczek [bazylii](#)
- 1 puszka owoców morza (około 100 g)
- parmezan lub inny żółty ser
- olej

Wykonanie:

Cebulę podsmażyć, dodać pomidory, owoce morza i śmietanę, podgotować. Dodać przyprawy i bazylię. Serwować do spaghetti ugotowanego "al dente". Można skropić cytryną. Na wierzchu posypać startym parmezanem