

# ANIA STARMACH

## Makaron z pomidorami i łososiem

### Co kupić?

- 400g makaronu np. penne
- 500ml passaty pomidorowej
- 250g filetu z łososia bez skóry
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- świeża bazylia
- parmezan (jeśli jesteś ortodoksyjnym Włochem, to go pomiń ;)
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Czosnek i cebulę posiekaj, przysmaż na łyżce oliwy, dodaj passatę.
2. Sos pomidorowy podgrzewaj na małym ogniu około 30 minut.
3. Łososia pokrój w grubą kostkę (3×3 cm), posyp solą.
4. Makaron ugotuj wg instrukcji na opakowaniu.
5. Do gotującego się sosu wrzuć kawałki ryby, przykryj naczynie.
6. Gotuj około 3 – 4 minuty.
7. Jeszcze gorący makaron wymieszaj z sosem, dodaj bazylię i jeśli lubisz – parmezan.