



Pomidorowy sos do makaronu

 4 porcje

 10 minut

Składniki

- "100 ml oliwy z oliwek
- 300 g marchwi, pokrojonej na kawałki
- 200 g cebuli, obranej i pokrojonej w kostkę
- 50 g masła, pokrojonego w kostkę
- 150 g passaty pomidorowej
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka soli"

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 100 ml oliwy z oliwek, 300 g marchwi pokrojonej na kawałki i 200 g cebuli pokrojonej w kostkę. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż saute.

5

Dodaj 50 g masła, 150 g passaty pomidorowej, 1 łyżeczkę suszonego tymianku, 1 łyżeczkę suszonego oregano i 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Smaż saute.

7

Podawaj z makaronem. Smacznego!