

## פסטה לבנה עם מיטבולס ברוטב אדום



### רכיבים

- 2/1 1/2 חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- חבילה כדורי בשר צמחוניים
- שיני שום פרוסות
- כף שמן זית
- פחית עגבניות מקולפות במיץ עגבניות
- כפות רסק עגבניות איכותי
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם בזיליקום טרי
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

### הכנה

1. מחממים סיר רחב, מוסיפים כף שמן זית ושיני שום, מזהיבים את השום מוסיפים עגבניות, מביאים לרתיחה, מוסיפים רסק עגבניות, מלח ופלפל, מנמיכים את האש ומבשלים כ-15 דקות עם מכסה סגור.
2. מוסיפים את הקציצות לרוטב, במידת הצורך מוסיפים מים עד לחצי גובה הקציצות, מבשלים כ-7 דקות על אש נמוכה עם מכסה, מידי פעם מערבבים בעדינות את הקציצות, על מנת שהרוטב יעטוף אותם
3. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
4. מניחים את המיטבולס ברוטב עגבניות מעל הפסטה, מעטרים בבזיליקום טרי ומגישים.

30 דקות

6 servings 6