



רכיבים

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8 או ספגטיני
- מיליליטר רסק עגבניות (שתי קופסאות קטנות)
- עגבנייה שמנמנות ורכות מאד, חתוכות לפלחים גדולים (עדי)
- כפות קטשופ 750 גרם אסם (עדיף חריף)
- בצל גדול קצוץ
- שיני שום מעוכות
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כפות טבסקו (אם יש)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף סוכר לבן
- קורט אורגנו
- כפית זרעי כמון טריים, כתושים דק
- כפית קינמון טחון
- קורט אגוז מוסקט

הכנה

1. מבשלים את הספגטי על פי ההוראות שעל החבילה. יש להשתדל לבשל אותו "אל דנטה" - לא רך מדי! ולקרר (עדיף לקרר במסננת תחת זרם מים קרים - כך הספגטי אינם ממשיכים להתבשל עקב החום).
2. בסיר גדול משחימים את הבצל והשום על אש בינונית. כאשר הם שחומים למדי (לא יותר מדי) מוסיפים את רסק העגבניות והקטשופ ומבשלים כחמש דקות נוספות. מורידים את הסיר מהאש ומוסיפים לו מים, כראות עיני השף (יש האוהבים את הרוטב דליל יותר, ויש האוהבים אותו סמיך) - אני מוסיפה 2-3 כוסות.
3. מחזירים את הסיר לאש, מגבירים אותה לאש גדולה, מוסיפים את כל התבלינים, מביאים לרתיחה ומורידים את האש. בשלב זה ניתן להמשיך לבשל את הרוטב למשך 30 דקות או יותר - תלוי עד כמה רוצים שהוא יהיה סמיך או דליל.
4. כאשר הרוטב מוכן - מורידים מהאש ומוסיפים את הספגטי (שהתקרר מכבר) אל תוך הסיר עם הרוטב. מערבבים היטב (כדי שהרוטב יכסה את כל הספגטי) וטורפים ממנו מהר מהר (בעזרת כל כלי אוכל שהוא, או בלי - אם אין) לפני שמישהו אחר יאכל.

⌚ 40 דקות

⊕ 6 servings 6