

## פסטה ברוטב עגבניות



### רכיבים

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- עגבנייה
- בצל גדול
- כפות שמן קנולה
- כפות רסק עגבניות
- כפית מלח
- שקית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כוס מים

### הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות ע"ג האריזה, מסננים ושוטפים.
2. מטגנים את הבצל עד אשר נהיה זהוב מאוד. את העגבניות חותכים לקוביות ממש קטנות ומוסיפים לקראת סוף הטיגון של הבצל, מטגנים דקה שתיים ביחד.
3. מוסיפים כפית מלח, חצי כפית של פפריקה חריפה וכפית אחת של פפריקה מתוקה, את שקית התבלינים של הפיצה, את 3 הכפות הגדושות של רסק העגבניות ולבסוף את כוס המים.
4. מערבבים טוב ומבשלים על אש נמוכה מספר דקות.
5. ניתן להוסיף מים על פי הצורך אך שהרוטב לא יהפך למרק, לשמור על כך שיהיה סמיך.
6. לקראת סוף הבישול של הרוטב יש להוסיף את הפסטה לבשל עוד מספר דקות תוך כדי ערבוב.

30 דקות

4 servings 4