

Przepis na Vege Tagliatelle w sosie pomidorowo ziołowym – 1.24zł porcja

Przepis na **Vege Tagliatelle** w sosie pomidorowo ziołowym! Tak! Tak! Tak! Wczoraj dorwałem mój ukochany makaron Tagliatelle w mega promce za 2.94zł. Cena dotyczy dwóch opakowań 400g czyli cena jednego opakowania to 1,47zł! Cena megastyczna, fantastyczna.

Postanowiłem, że połączę moje ulubione składniki i powstanie coś wyśmienitego.

Tagliatelle w sosie pomidorowo ziołowym

Zachęcam Was do wysiewania ziół w doniczki. To duża oszczędność. Kiedy jedna doniczka bazylii, pietruszki naciowej, tymianku to koszt od 4 do 7 zł to możecie w tej cenie wysiać i uprawiać wszystkie te zioła. Ja mam osiem doniczek na parapecie z ziołami. Kosztowało mnie to mniej niż 10zł za nasiona, doniczki.



Wracamy do przepisu Tagliatelle w sosie pomidorowo ziołowym

Składniki:

1. Makaron Tagliatelle 400g – 1.47zł (promka)
2. Puszka pomidorów Pelati 400g – 2.49zł
3. jedna czerwona cebula – 0,60zł
4. trzy ząbki czosnku
5. zioła: bazylia, tymianek, pietruszka naciowa
6. przyprawy: pieprz, sól, cukier
4-5-6 pkt ok 1zł

Całość: 4,96 / 4 ~ 1,24zł/os

Jak zrobić Tagliatelle w sosie pomidorowo ziołowym?

Makaron Tagliatelle gotujemy 5-6 minut aby był al dente. Kroimy cebulę, czosnek i podsmażamy na woku, patelni.



Zioła siekamy i dzielimy na dwie części.



Do środka dodajemy nasze pomidory. Puskę przepłukujemy małą ilością wody i wlewamy do patelni. Wsypujemy pierwszą część ziół.



Dusimy całość ok 10 minut dodając dwie łyżeczki cukru oraz według uznania sól, pieprz. ja dodaje zawsze dużo grubo mielonego pieprzu.



Na sam koniec duszenia wrzucamy ugotowany makaron i wrzucamy drugą część ziół.



Całość mieszamy i gotujemy jeszcze z trzy minuty.

To wszystko! Proste, smaczne, vege i bardzo tanie!



Serdecznie pozdrawiam mięsożerców i vegemaniaków BP ~TswD