

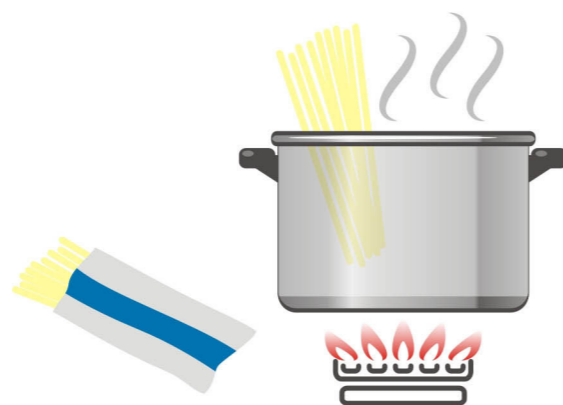
# SPAGHETTI PUTTANESCA

## Składniki:

- 5 filetów anchois
- 3 ząbki czosnku
- 350 ml zupy pomidorowej PURENA
- 120 g czarnych oliwek
- 2 łyżki kaparów
- pietruszki
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek
- ok. 300 g makaronu spaghetti

## SPOSÓB WYKONANIA:

1



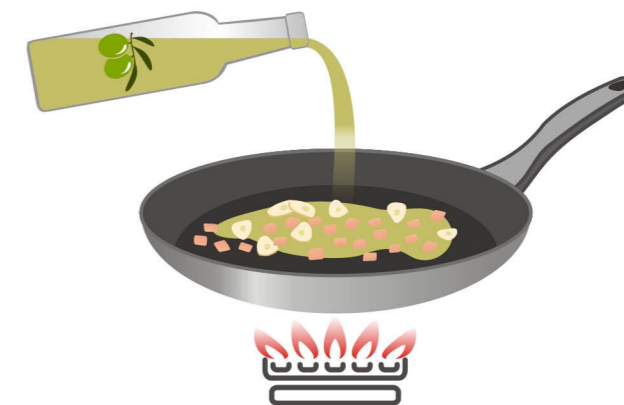
Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente.

2



Anchois drobno posiekać, oliwki przeciąć na pół, a kapary tylko odcedzić. Czosnek drobno posiekać.

3



Na patelni, na oliwie przesmażyć anchois. Po 2 min. dodać czosnek.

4



Dodać oliwki, kapary i pół opakowania zupy pomidorowej PURENA. Dusić ok. 10 min.

5



Dodać makaron do sosu i zamieszać. Jeśli sos jest za gęsty dodać pół szklanki wody z gotowania makaronu.

6



Podawać z posiekaną natką świeżej pietruszki.

