Spaghetti w sosie warzywnym

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pychota, wspaniałe

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- spaghetti - 40 dag
- por - 60 dag
- marchewka - 1 szt.
- seler - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- wywar z warzyw - 1/2 szkl.
- masło -
- mielona papryka -
- starty ser - 10 dag
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- oliwa - 2 łyżka(i)
- zielona pietruszka -

Etapy przyrządzania:

1. Pory umyć, pokroić wzdłuż i w plasterki. Marchew obrać, pokroić w kostkę. Seler obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać i posiekać. Masło rozpuścić, wrzucić warzywa, dusić około 15 minut wlać wywar i gotować około 10 minut bez przykrycia. Przyprawić. Spaghetti ugotować, odcedzić, ułożyć na talerzach. Zalać sosem z warzyw, posypać serem i nacią.