

Szybkie domowe sosy do makaronu



Opis wskazówki

Szybkie przepisy na dwa najpopularniejsze sosy do makaronu: pomidorowy i serowy.

Sosy do makaronu bez problemu można znaleźć w każdym sklepie spożywczym. Jednak te gotowe nie porywają smakiem, a ich w składzie bez problemu można znaleźć sztuczne barwniki czy konserwanty. Dlatego nic nie zastąpi samodzielnie przygotowanego sosu ze świeżych składników.

Sos pomidorowy

Składniki:

2 ząbki czosnku

1/3 szklanki drobno posiekanej cebuli szalotki

¼ białej cebuli

2 łyżeczki oliwy z oliwek

400 g pomidorów z puszki

3 świeże pomidory

1 łyżeczka słodkiej papryki

½ szklanki śmietany kremówki

1 łyżeczka mąki

Cebule i czosnek drobno posiekaj. Zeszklij je na rozgrzanej oliwie (smaż przez ok. 5 minut). Dodaj pomidory z puszki oraz pokrojone świeże pomidory. Dopraw słodką papryką i duś na wolnym ogniu przez około 10 minut. Dodaj śmietanę i gotuj aż sos zgęstnieje. Jeśli będzie zbyt rzadki, to dodaj do niego 1 łyżeczkę mąki i energicznie wymieszaj. Jeśli chcesz, możesz do niego dodać ulubione warzywa.

Sos serowy

Składniki:

400 g makaronu

50 g masła

2 łyżki mąki

2 szklanki mleka

2 szklanki tartego sera

drobno posiekana pietruszka

¼ łyżeczki gałki muszkatołowej

W rondelku roztop masło i dodaj mąkę. Smaż je przez około 1 minutę, na średnim ogniu, cały czas mieszając. Następnie dodaj mleko i dokładnie wymieszaj. Mieszaj aż mleko zgęstnieje. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez kolejne 2 minuty. Zdejmij z ognia, dodaj tarty ser i mieszaj aż się rozpuści i sos uzyska gładką konsystencję. Dopraw go solą, pieprzem i ulubionymi ziołami.