



## Spaghetti z sosem warzywnym i mozzarellą

4 czerwca 2013

Nasza strona o gotowaniu ma już prawie cztery lata. Powstawała w 2009 roku z konieczności utrwalenia przepisów, bo cały czas gubiliśmy karteczki lub dzwoniliśmy do rodziców z prośbą o przepis. Zaczynaliśmy, gdy w Polsce było tylko parę stron o gotowaniu. Nie przypuszczaliśmy jednak, że w przyszłości kulinarne blogowanie będzie tak popularne i że może stać się sposobem na zarabianie. Dla nas to nadal przyjemne hobby.

Każdy przepis coś dla nas znaczy. Gdy czytam archiwum stają mi przed oczami obrazy z naszego życia - ludzie, miejsca, sytuacje i związane z tym smaki. I tak spaghetti z mozzarellą to pierwszy makaron, który jadła nasza córka. Z wymazaną dookoła buzią próbowała łapać paluszkami makaron i gdyby umiała mówić, powiedziałaaby, że jest „pyśny”. Ale na pochwały musimy jeszcze trochę poczekać.

### Składniki na 4 porcje:

- 1 cebula
- 3 marchewki
- 3 pędy selera naciowego
- 2 cukinie
- 2 kulki mozzarelli
- garść liści bazylii
- 350 g passaty pomidorowej
- oliwa z oliwek
- makaron spaghetti
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Cebulę, marchew i selera naciowego bardzo drobno siekamy. Cukinię obieramy ze skóry i kroimy w większą kostkę - jest najbardziej miękka z warzyw i powinna zachować kształt podczas duszenia.
2. Rozgrzewamy 2 łyżki oliwy i dusimy na niej warzywa, aż do miękkości.
3. Dodajemy do warzyw passatę pomidorową i gotujemy pod przykryciem przez około 10-15 minut.
4. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy posiekaną bazylię.
5. Gotujemy makaron. Ugotowany i odsączony makaron mieszamy z kilkoma łyżkami sosu tak, żeby dokładnie go obtoczyć. Wycinamy go na talerz, polewamy jeszcze dwiema łyżkami sosu. Na gorący sos kładziemy porwaną kulę mozzarelli. Przyozdabiamy świeżymi listkami bazylii lub odrobiną bazyliowego pesto.