

## Спагетти в томатном соусе с чесноком

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Пряный аромат чеснока и прованский трав прекрасно дополняет спагетти с томатным соусом. Приготовьте это блюдо для всей семьи и окунитесь в атмосферу греческой кухни.

---

## Как приготовить спагетти в томатном соусе с чесноком

Блюдо очень простое и подавать его нужно в горячем виде

### Ингредиенты

1 пачка спагетти

100 гр томатной пасты

0,5 ч/л соли

2 ст/л сахара

чеснок

специи





## Способ приготовления

Томатную пасту выложить на разогретую сковороду. Добавить 2 ст ложки воды . Перемешать до получения однородной массы

Добавить сахар и соль. В зависимости от качества томатной пасты, количество соли и перца может меняться. Если паста кислит, то лучше добавить еще ложку сахара. Тушить до загустения



В готовую томатную подливку добавить натёртый чеснок и травы по вкусу. Я добавляю половину головки чеснока и прованские травы. Вкус томатной заправки для спагетти должен быть концентрированным.



Отварите спагетти в подсоленной воде. И откиньте на дуршлаг.



Выложите спагетти в томатную заправку и хорошо перемешайте



Готовое блюдо подавайте в горячем виде , украсив тёртым сыром и зеленью. Приятного аппетита!