

# Spaghetti "na winie"

Przepis dodany przez użytkownika Milka

**Przepis powstał bardzo spontanicznie. Wraz z kolegą postanowiliśmy ugotować obiad, zgromadziliśmy wszystko co mieliśmy i oto co powstało...**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- makaron - 300 g
- sos pomidorowy w butelce - 500 ml
- jajka - 3 szt.
- tunczyk w oleju - 3 duże op.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 szt.
- kukurydza - 1 mała puszka(i)
- groszek - 1 mała puszka(i)
- oregano -
- bazylia -

## Przydatne akcesoria:

Garnek, patelnia, deska do krojenia, noz.

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Po pierwsze nastawiamy wodę na makaron. Kroimy cebule w talarki oraz siekamy czosnek. Otwieramy puszki z tunczykiem i wlewamy olej spod tunczyka na patelnię, dorzucamy posiekany czosnek. Na takim oleju podsmażamy cebulkę. Małą część cebulki oraz czosnku wrzucamy do wody, w której będzie się gotował makaron. Wodę oczywiście trzeba posolic. Gdy cebulka zaczyna być złocista wrzucamy na patelnię tunczyka. Wszystko razem podsmażamy przez jakiś czas.
- 2.** Następnie na patelni wbijamy jajka. Całość trzeba mieszać. Gdy jajka są już mniej więcej ścięte (nie całkowicie) wlewamy sos pomidorowy. Dzięki temu z jajek nie były ścięte w dalszym etapie smażenia łatwo polacza się z sosem. Wszystko oczywiście cały czas mieszamy.
- 3.** Zapewne mniej więcej w tym czasie woda na makaron gotuje się tak więc trzeba makaron tam wrzucić. Gdy makaron będzie gotowy trzeba go odcedzić. Można jeszcze do odcedzonego dodać trochę masła i postawić na chwilę na ogniu, cały czas mieszając. Makaron jest już gotowy :)
- 4.** Na koniec do sosu dodajemy kukurydzę oraz groszek z puszki. Wszystko przyprawiamy bazylią i oregano. Jeszcze przez trochę zostawiamy na gazie mieszając, tak by wszystko nabrało smaku. I już gotowe! Smacznego :)

## Jak podawać?

Najlepiej konsumować w gronie przyjaciół :D