

## **Makaron z burratą**

Składniki (2 porcje):

- 250g makaronu spaghetti lub tagliatelle
- puszka pomidorów krojonych
- mała cebula (ok. 100g)
- 100ml wody
- kulka burraty
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 2-3 gałązki listków bazylii
- po pół łyżeczki: sól, pieprz, cukier

Cebulę drobno siekamy i podsmażamy kilka minut na rozgrzanej oliwie. Na koniec dodajemy czosnek, bazylię i zalewamy całość pomidorami oraz wodą. Doprawiamy i dusimy na małym ogniu 15 min. W tym czasie makaron gotujemy al dente. Odcedzony makaron mieszamy dokładnie z sosem i przekładamy na talerz lub do pojemników. Na wierzch dajemy połowę burraty i doprawiamy do smaku świeżo mielonym pieprzem.