

# 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