

# باستا بصلصة الطماطم الحارة

## المقادير:

- 1 ▪ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ▪ بصل، مفرومة
- 2 ▪ فص ثوم، مهروس
- $\frac{1}{2}$  ▪ ملعقة صغيرة ريحان
- $\frac{1}{4}$  ▪ ملعقة صغيرة شطة مجروشة
- 1 ▪ علبة صلصة اسباجيتي جاهزة
- $\frac{1}{2}$  ▪ كوب كريمة سائلة
- $\frac{1}{4}$  ▪ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{4}$  ▪ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ▪ علبة باستا

## طريقة التحضير:

1. تسلق الباستا وتصفى وتترك جانباً .
2. يسخن الزيت بقدر على النار ويضاف البصل ويقلب لحوالي 3 دقائق.
3. يضاف الثوم والريحان والشطة وتقلب لمدة دقيقة .
4. تضاف صلصة السباجيتي والكريمة والفلفل والملح وتترك المكونات على النار لمدة 10 دقائق ليصبح المزيج كثيف.
5. توضع الباستا بطبق للتقديم وتوزع الصلصة وتقدم ساخنة .