

## **MAKARON Z OWOCAMI MORZA**

**Przepis na danie za ok. 30 zł dla 4-6 osób**

### **Składniki:**

300 g makaronu (tagliatelle, spaghetti, linguine, muszelki, etc.)  
3 łodygi selera naciowego  
kilka ząbków czosnku  
1 kg posiekanych pomidorów (albo 2 puszki krojonych)  
500 g owoców morza (mix)  
1 pęczek pietruszki  
1 cytryna  
pieprz, sól do smaku  
oliwa do smażenia

### **Sposób przygotowania:**

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć drobno posiekany czosnek i pokrojony w cienkie plasterki seler.

Po 5-ciu min. dodać oregano, pomidory, sól, pieprz. Dusić pod przykryciem przez 10 min.

Na drugiej patelni podsmażyć owoce morza przez 5 min. na dużym ogniu. Skropić sokiem z cytryny. Połączyć sos, owoce morza i makaron.