KIKKOMAN

Sos pomidorowy z sosem sojowym

Czas ogółem **15 min** **5 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
320 kJ / **77 kcal**

Tłuszcz: **5,2 g** Białko: **2,1 g**
Węglowodany: **4,2 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

2 łyżki	oliwy z oliwek
1	ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
1	puszka krojonych pomidorów
3 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżeczka	suszonej bazylii
1 łyżeczka	suszonego tymianku
1 łyżeczka	suszonego oregano
	czarny pieprz
	posiekana świeża bazylia do posypania

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzać oliwę na patelni, dodać czosnek, smażyć, mieszając przez 1 minutę.

Krok 2

Dodać pomidory z puszki, sos sojowy, suszone zioła i czarny pieprz.

Krok 3

Gotować, mieszając przez kilka minut, zredukować nieco płyn, jeśli sos ma być gęstszy.

Krok 4

Podawać z makaronem spaghetti, posypać posiekaną świeżą bazylią.