

20 listków świeżej bazylii
1/2 pęczka natki pietruszki
2 ząbki czosnku
10 g [masła](#)
3 łyżki oliwy
800 g dojrzałych pomidorów pokrojonych na połówki
100 g wody
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki pieprzu
200 g makaronu spaghetti

- do naczynia miksującego włożyć bazylię i pietruszkę, rozdrobnić - 4 sek., obr. 6, przełożyć do innego naczynia
- do naczynia miksującego włożyć czosnek, rozdrobnić - 3 sek., obr. 5, kopystką zgarnąć ze ścianek
- dodać oliwę i [masło](#) , dusić - 2 min., obr. soft, temp. 100 st.
- dodać pomidory, rozdrobnić - 15 sek., obr. 8
- dodać wodę, sól i pieprz, gotować - 13 min., obr. 1, temp. 100 st.
- dodać rozdrobnioną bazylię i pietruszkę
- nie zdejmując pokrywy przez jej otwór włożyć spaghetti, pozostawić, pozwalając by podczas gotowania obracający się nóż zawinął makaron do środka, gotować - czas według wskazań na opakowaniu spaghetti, obr. 1, wsteczne, temp. 100 st.

Uwaga - możemy użyć pomidorów z puszki zamiast świeżych, wówczas należy zwiększyć ilość wody do 200 g.