



# Спагеті

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	27 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

з томатним соусом

## Томатний соус

800 г очищених, подрібнених консервованих помідорів

800 мл овочевого бульйону

1 зубчик часнику, роздавлений

1 ст. л. соусу самбал-улек

1 ст. л. солі

1 гілочка розмарину, подрібнена

1 гілочка чебрецю, подрібнена

## Спагеті

400 г спагеті (наприклад, Barilla N. 5)

## Прикрашання

1 гілочка базиліку, обірвані листочки

трохи тертого пармезану

## Томатний соус

Дрібно розімніть всі інгредієнти в мірному стакані.





## Спагеті

---

Вилийте половину томатного соусу в порцелянову форму. Зверху викладіть спагеті, залийте томатним соусом, що залишився. Трохи нахиліть порцелянову форму, щоб спагеті повністю вкрилися соусом.

## Термообробка

---

Поставте порцелянову форму на скляне деко на середній рівень. Готуйте в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 230 °C протягом 27 хвилин.

## Прикрашання

---

Подавайте з базиліком і пармезаном.

## Етапи приготування

---

**Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 27 хв**

## Поради

---

Час приготування може бути збільшено або скорочено залежно від бажаної твердості.

## Акcesуари

---

Порцелянова форма об'ємом прибл. 2 л

Скляне деко, загартоване

