



## **Domowe kluseczki z sosem pomidorowym, tymiankiem i oliwą**

### **Składniki**

1 puszka pomidorów Cirio bez skóry 500 g klusek 50 g sera Taleggio 1/2 marchewki 1/2 cebula biała bazylija tymianek 1 seler oliwa z oliwek sól pieprz

### **Przygotowanie**

1. Warzywa pokroić w kostkę.
2. Umieścić na patelni wraz z oliwą z oliwek, tymiankiem i pomidorami Cirio.
3. Całość wymieszać i dodać bazylię .
4. Kluski ugotować w osolonej wodzie.
5. Po odcedzeniu, połączyć sosem pomidorowym, udekorować tymiankiem i serem Taleggio.

