

# Makaron z pomidorami i szynką szwarcwaldzką

*Bogaty w smaku, gdyż oprócz 2 głównych składników (pomidorów i szynki), znajdziecie w nim także nutę czerwonego wina i rozmarynu. Gorąco polecam na szybki obiad z wykorzystaniem świeżych pomidorów, na które akurat mamy sezon. Zimą można je zastąpić pomidorami z puszki.*

Przygotowanie sosu:

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek drobno siekamy. Pomidory kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodajemy gałązkę rozmarynu, czosnek i cebulę, smażymy 5 minut, dodajemy szynkę rwąc ją na mniejsze kawałki, dodajemy wino, mieszamy, dusimy 5 minut, dodajemy pomidory, dodajemy sól, pieprz wedle smaku oraz cukier. Całość mieszamy, zmniejszamy ogień, dusimy pod przykryciem 25-30 minut, od czasu do czasu mieszając. Odkrywamy, dusimy bez przykrycia jeszcze ok 10 minut. Gałązkę rozmarynu można wyjąć. Łączymy z ulubionym makaronem, dodajemy świeżo posiekane listki bazylii oraz posypujemy parmezanem.

**Składniki na 2 porcje:**

- 4 mocno dojrzałe pomidory ( u mnie bawole serca)
- 6 plastrów szynki szwarcwaldzkiej
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- pół szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 1 gałązka rozmarynu
- tarty parmezan do posypania (2-3 łyżki)
- garść świeżych listków bazylii
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku (można zacząć od połowy płaskiej łyżeczki soli)
- 1 łyżeczka cukru lub miodu
- ulubiony makaron na 2 porcje (u mnie penne)