

ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ



- 1 φλιτζάνι Τραχανά Γλυκό Σταρένιο ΒΛΑΧΑ
- 1 τομάτα ψιλοκομμένη
- 1 κουταλ. σούπας βασιλικό ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 5 φλιτζάνια τσαγιού ζωμό
- 1 πρέζα δενδρολίβανο
- 1 κουταλ. σούπας λάδι
- αλατοπίπερο

Σοτάρουμε στο λάδι το σκόρδο, μόλις ξανθύνει προσθέτουμε το κρεμμύδι, την τομάτα, το αλατοπίπερο, το ζωμό και αφήνουμε να βράσουν 5-6'. Κατόπιν ρίχνουμε τον τραχανά. Προσθέτουμε το βασιλικό και λίγο πριν το βγάλουμε από την φωτιά, το δενδρολίβανο.