

Makaron z mięsem i sosem pomidorowym



Autor: **agnieszka**
Przepisów: **196** Ocena: **8734**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 1 średnia cebula
- ząbek czosnku
- puszka pomidorów
- parmezan
- sól
- pieprz
- Zioła prowansalskie
- Oregano
- tymianek
- słodka papryka
- oliwa z oliwek
- 5 suszonych grzybów

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie - al dente i odcedzamy.
- 2 Cebulę kroimy w kosteczkę. Podsmażamy na łyżce oliwy z oliwek - na złoto. Następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek.
- 3 Dodajemy mięso mielone i przysmażamy na złoto.
- 4 Dodajemy pomidory z puszki, łyżkę słodkiej papryki, 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich, 1/2 łyżeczki oregano, sól i pieprz oraz połamane na mniejsze cząstki suszone grzyby.
- 5 Wszystko dusimy, aż pomidory się rozpadną.
- 6 Do sosu przekładamy makaron i starannie mieszamy.
- 7 Na talerzu makaron posypujemy startym parmezanem i jeśli lubimy - natką pietruszki.
- 8 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: