

Sos do spaghetti

Autor: **Basia2109**

Przepisów: 12 Ocena: 270



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 40 dkg mięsa mielonego
- Koncentrat pomidorowy
- 1 marchew
- 1 cebula
- Pieprz
- Sól
- Kminek mielony
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy, następnie dodajemy mięso smażymy aż się lekko zrumieni. Potem zalewamy mięso wodą i dusimy. Marchew ściemy na tarce o średnich oczkach. Wrzucamy do duszącego się mięsa. Przyprawiamy według uznania. Na koniec gdy mięso jest już miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy. Dusimy jeszcze przez chwilę. Podajemy z makaronem do spaghetti:)

Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: