

Spagetti na ostro

Autor: **hania33**

Przepisów: 7 Ocena: 112



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 1/2 kg
- olej, 5 łyżek
- makaron spagetti, 1 paczka
- oregano, 1 opakowanie
- koncentrat pomidorowy, 80 dag
- ser żółty, 30 dag
- bulion, 1 kostka
- czosnek, 3-5 ząbków
- cebula, 1
- pieprz czarny, 1 łyżeczka
- Pieprz ziołowy, 1 łyżeczka
- tymianek, 1 łyżka
- chili, 1/2 łyżeczki
- pieprz cayne, 1/2 łyżeczki
- papryki ostrej i słodkiej, po 1 łyżeczce

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso lekko podsmażyć do zmiany koloru na 3 łyżkach oleju.
- 2 Bulion rozpuścić w 1/2 litra gorącej wody.
- 3 Cebulę zeszklić razem z czosnkiem na 2 łyżkach oleju.
- 4 Do garnka wlać koncentrat i dodać wszystkie składniki oprócz sera i makaronu. Wymieszać i włożyć do gorącego piekarnika na 20 minut.
- 5 Do gotowego sosu wrzucić starty ser i ponownie włożyć do piekarnika na około 5 minut.
- 6 Makaron ugotować według przepisu.

Twoje notatki do przepisu: