

Spaghetti

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2255**

3-4 os.



60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- opakowanie makaronu spaghetti
- 70- 80 dag mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 2 puszki pomidorów
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 2 plastry boczku
- 200ml czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki mleka
- zioła prowansalskie, bazylia, oregano, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Na głębokiej patelni rozgrzać 2 łyżki oleju. Na patelnię wrzucamy cebulę posiekaną w drobną kostkę. Marchewkę ścieramy na grubych oczkach. Czosnek przeciskamy przez praskę. Smażymy.



- 2 Gdy marchewka będzie miękka dodajemy pokrojony w kostkę boczek.



- 3 Gdy składniki na patelni będą już podsmażone dodajemy mięso mielone, rozdrabniamy np. widelcem, tak aby nie powstały grube mięsne kulki, podduszamy. Dodajemy wino, gotujemy kilka minut, aby alkohol mógł odparować. Pomidory z puszki rozdrabniamy, dodajemy je do mięsa. Całość gotujemy jeszcze kilkanaście minut. Pod koniec gotowania dodajemy koncentrat pomidorowy. Przyprawiamy do smaku.



- 4 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Podajemy go z sosem i dekorujemy bazylią



Twoje notatki do przepisu:

