

Spaghetti w mięsie mielonym



Autor: **konhambos**
Przepisów: **391** Ocena: **7609**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g mięsa mielonego
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżka rozmarynu
- 1 łyżka chili w proszku
- 2 łyżki oregano
- 2 łyżki papryki
- sól, pieprz
- 300 g spaghetti
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 zielona papryka
- 1 żółta papryka
- 300 ml czerwonego wina
- 600 ml sosu pomidorowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 250 g startego sera mozzarella

Sposób przygotowania:

- 1 Dodac do miesa mielonego przyprawy i wszystko wymieszac. Podzielic mięso i spaghetti na 4 porcje, następnie uformowac mieso wokół surowego makaronu tak, aby makaron wystawal z przodu iz tyłu. Pokroic drobno cebule, czosnek i papryke. W duzym naczyniu zaroodpornym obsmazyc na oliwie makaron z miesem ze wszystkich stron.



- 2) Następnie dodać cebulę, warzywa i czosnek, całość zalać czerwonym winem i sosem pomidorowym i posypać serem. Włożyć naczynie do piekarnika i piec w termoobiegu w temp. 180°C ok. 30 minut.



- 3) W ciągu niecałej godziny możemy przygotować obiad lub ciepłą kolację, przy czym zamiast papryki można również użyć cukinii, marchwi albo innych warzyw. Podawać z ulubionymi dodatkami np. zieloną sałatą lub bez niczego.



Twoje notatki do przepisu: