

Spaghetti z papryką i mięsem mielonym

Autor: **Justitako**Przepisów: **205** Ocena: **4234**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g mięsa mielonego
- papryka czerwona
- papryka żółta
- mała cebula
- czosnek granulowany
- 2 puszki pomidorów krojonych
- sól, pieprz, bazylija, pieprz cayenne, chilli
- starty żółty ser
- makaron spaghetti

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Mięso smażyć na rozgrzanym oleju, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec smażenia posypać czosnkiem granulowanym. Papryki umyć, osuszyć i pokroić w kostkę, cebulę pokroić w drobną kostkę. Do usmażonego mięsa dodać papryki, cebulę, doprawić bazylią, chili pieprzem cayenne, solą i pieprzem. Na koniec dodać pomidory z puszki. Całość doprowadzić do wrzenia. Podawać z makaronem, posypanym startym serem.

Twoje notatki do przepisu: