

Spaghetti z sosem pomidorowym i mięsem mielonym



Autor: **Pyszotka**

Przepisów: **25** Ocena: **304**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron spaghetti 500 g
- Mięso mielone wieprzowe (może być też inne) 500 g
- Pomidory z puszki krojone 1 szt
- Koncentrat pomidorowy 1 duża łyżka
- Cebula 1 szt
- Czosnek 3 ząbki
- Olej rzepakowy
- Papryka czerwona słodka pół łyżeczki
- Oregano pół łyżeczki
- Curry 1 płaska łyżeczka
- Sól
- Pieprz czarny
- Przyprawa w płynie
- Woda 1szl

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy sos :
Przygotować głębszą patelnię lub garnek.
Cebulę obrać ,pokroić w kostkę .Do naczynia nalać oliwę , rozgrzać,
ale nie za mocno ,wrzucić pokrojoną cebulę i zeszklić .Dodajemy przeciśnięty czosnek przez
praskę i podsmażamy przez kilka sekund .
- 2 Mięso dorzucamy do cebuli i smażymy ,rozdrabniamy na małe kawałeczki łyżką .Często
mieszamy żeby się mięso nie przypaliło .
Podsmażone mięso doprawić solą ,pieprzem ,słodką papryką ,i curry .
Dusimy przez kilka sekund , wrzucić puszkę pomidorów .
Koncentrat pomidorowy wymieszać ze szklanką wody ,wlewamy do mięsa , dodajemy resztę
przypraw ,oregano ,bazylię .Całość mieszamy i gotujemy jeszcze przez 5 minut .Można na
koniec dodać kilka kropli przyprawy w płynie .

- 3 Makaron gotujemy według opisu na opakowaniu ,nie może być rozgotowany .Musi być lekko twardawy czyli al dente .
Na talerz kładziemy porcję makaronu ,polewamy sosem i posypujemy tartym parmezanem .
Uwaga : Makaron można ugotować sobie wcześniej ,przed przygotowaniem sosu .Smacznego)

Twoje notatki do przepisu: