

Cieniutkie spaghetti z pulpecikami



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spaghetti Nr 1	opakowanie
mięsa mielonego (mieszanego)	1/2 kg
przecieru pomidorowego	kartonik
cebula	
czosnku	4 ząbki
oliwa	
sól, pieprz, oregano, ostra papryka w proszku	
cukru	łyżeczka
jajko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone mieszamy z jajkiem solą, pieprzem i oregano, wyrabiamy, formujemy małe pulpeciki wielkości czereśni i obsmażamy na oliwie.

Następnie dodajemy pokrojone w kosteczkę cebulę i czosnek a gdy zmiękną wlewamy przecier pomidorowy. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, oregano i ostrą papryką w proszku. Dusimy na wolnym ogniu ok. 10-12 minut.

Cieniutki makaron spaghetti (spaghetti N°1) gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy z oliwek zgodnie z instrukcjami na opakowaniu (przeważnie 2 minuty) i przelewamy zimną wodą.

Na talerzach układamy porcję makaronu i polewamy sosem z pulpecikami i posypujemy startym parmezanem.