

Ekspresowe spaghetti



NIEDOZYWIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	350 gram
koncentrat pomidorowy	2,5 łyżki
czosnek	4 ząbki
woda	1 filiżanka
makaron spaghetti	300 gram
natka pietruszki	2 łyżki
bazylia	1 łyżka
oregano	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Na rozgrzanej patelni podsmażamy mięso, dodajemy szczyptę soli. Kiedy mięso będzie już tylko lekko surowe, na patelni robimy trochę miejsca i dodajemy koncentrat. Podsmażamy go tak ok. 3 minut, żeby się lekko karmelizował. Dodajemy czosnek drobno posiekany lub wycisnięty przez praskę, wodę oraz przyprawy. Gotować na średnim ogniu, żeby płyn nieco odparował i dodajemy posiekaną natkę pietruszki i gotujemy wszystko przez 5 minut.

Podajemy z ugotowanym wcześniej makaronem i ewentualnie posypujemy ulubionym serem.