

makaron z sosem



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	500 g
cebula biała	2 szt
pomidor	3 szt
papryka czerwona	1 szt
mięso mielone	250 g
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę. Podsmażamy. Dodajemy do tego mięso mielone i dokładnie mieszamy. Smażymy.
- KROK 2 paprykę i pomidory myjemy i kroimy w małe kawałki. Dodajemy do mięsa. Czosnek kroimy w kosteczkę i też dodajemy. Mieszamy. Dolewamy troszkę wody i dodajemy koncentrat oraz przyprawy (sól, pieprz, papryka itp.). Wszystko dusimy z 25 minut.
- KROK 3 W tym czasie gotujemy makaron a potem go odcedzamy.
- KROK 4 mieszamy z sosem i podajemy gorący.
Smacności!