

## Najpyszniejsze spaghetti



### LUKRECJA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron spaghetti</b>	1 op
<b>mięso mielone</b>	500 g
<b>cebula</b>	3 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>pomidory w zalewie pomidorowej</b>	2 puszki
<b>sól</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	2 łyżki
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	2 łyżki
<b>oregano</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę i czosnek kroimy niedbale i wrzucamy do garczka na rozgrzany tłuszcz. Dusimy pod przykryciem aż cebula zmięknie. Dodajemy pomidory z puszek i gotujemy około 20 minut.
- KROK 2      Mięsko podsmażamy na patelni.
- KROK 3      Pomidory i cebulę dokładnie miksujemy blenderem i dodajemy podsmażone mięso. Gotujemy kilka minut. Doprawiamy przyprawami.

KROK 4

Makaron gotujemy tak jak podano na opakowaniu. Podajemy posypane utartym serem z listkiem bazylii.  
Smacznego.