

## Sos do spaghetti z przyprawą Prymat



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone z indyka</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>kostka warzywna</b>	1 szt.
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	6 łyżek
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 opak.
<b>Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na 1 łyżce oliwy, dodać Mięso wymieszać podsmażyć, zalać bulionem z kostki warzywnej, dusić do odparowania wody, dodać mieszankę oliwy, rozdrobnionego czosnku, 4 łyżek przyprawy do spaghetti, koncentratu i wody, dusić około do odparowania płynów.