

## Sos pomidorowy z mięsem mielonym



**AGATAW1990**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	400 g
<b>Pomidory krojone z puszki</b>	1 puszka
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>oliwki zielone</b>	garść
<b>pieczarki</b>	2 szt
<b>bułka tarta</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>papryka słodka mielona</b>	
<b>bazylia otarta Prymat</b>	
<b>oregano</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone oprószamy przyprawami i bułką tartą.
- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy na nim wcześniej posiekaną cebulę.
- KROK 3 Do cebuli dodajemy mięso i całość smażymy razem aż mięso zbrązowieje.
- KROK 4 Do mięsa dodajemy puszkę pomidorów. Dusimy chwilę pod przykryciem.
- KROK 5 Oliwki przekrawamy na pół i dodajemy do sosu.
- KROK 6 Na drugiej patelni roztopiamy masło o podsmażamy, pocięte uprzednio pieczarki.

KROK 7

Pieczarki dodajemy do sosu. Całość mieszamy i gotujemy razem kilka minut.  
Doprawiamy do smaku.