

## SPAGETTI BOLONESE



**MAGDAXXX**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron do spaghetti</b>	1/2 paczki
<b>mięso mielone</b>	0,40 dag
<b>pomidory w puszcze</b>	1 puszka
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>ser gouda</b>	0,30 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron według przepisu w trakcie gotowania dodać łyżkę oleju wtedy makaron się nie klei.

Zrobić sos- pomidory w puszcze zmiksować blenderem i przełożyć do rondelka. Podgrzać, dodać czosnek bardzo drobno posiekany, bazylię i oregano doprawić przyprawą do potraw. Chwilę pogotować i zagęścić sosik mąką. Mięso mielone podsmażyć na oliwie, trzeba rozdzielać je w trakcie smażenia widelcem ,żeby nie zrobiła nam się wielka klucha. Do mięsa dodać sos pomidorowy i chwilę dusić. Wyjmujemy makaron i przekładamy na talerz, polewamy sosem i posypujemy serkiem.