

Spaghetti w roladkach

PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
mięso mielone	80 dag
pomidory bez skórki	1,5 puszki
spaghetti	40 dag
ser żółty	40 dag
sól	
pieprz	
sos pomidorowy	1 opakowanie
śledzie	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety oprószyć solą, smażyć na pół miękko z obu stron. Sos przygotować tak, jak na opakowaniu, dodać pomidory i doprawić cukrem. Dusić kilak minut pod przykryciem. Cebule posiekać drobno i zrumienić. Dodac mięso, usmażyć, wymieszać z sosem. Doprawić solą i pieprzem. Makaron spaghetti ugotować w osolonej wodzie, jak podano na opakowaniu. Do naczynia żaroodpornego dać sos. Śledzie zwinąć w rulonik, włożyć do nich makaron i połać sosem. Posypać startym serem. Piec w 200 st. przez ok. 20 minut.