

spaghetti ze ślimakami



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 opakowanie
papryka czerwona	0,5 szt
cebula	1 duża
ślimaki	30-40 sztuk
mięso mielone	250 g
por (biała część)	1
seler	1/4 małego
pietruszka	1 mała
natka pietruszki	
ser żółty	do posypania
koncentrat pomidorowy	1 mały
Pomidory krojone z puszki	1 puszka
czosnek	2-3 ząbki
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ślimaki zasypujemy solą, myjemy, wrzucamy do wrzątku. Gotujemy około 10 minut, wyciągamy, gdy przestygną wyjmujemy ze skorupki. Odcinamy nogę od części która znajduje się w muszelce-tą wyrzucamy. nóżki wrzucamy do wrzątku, dodajemy sól. Selera i pietruszkę obieramy i tarkujemy, wrzucamy do ślimaków. Selera kroimy na drobno i również wrzucamy. Cebulę obieramy, kroimy i podsmażamy, dodajemy mięso mielone. Ślimaki gotujemy około godzinę, dodajemy do nich przesmażone mięso, pomidory bez skórek, koncentrat i posiekany czosnek, dusimy jeszcze z 20 minut. W tym czasie gotujemy makaron. Ser żółty tarkujemy, natkę pietruszki siekamy. Na ugotowany makaron układamy sos, posypujemy serem i pietruszką, Smacznego :)

