Bucatini z sosem mięsnym

ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron bucatini (długi, grubszy od spagetti)	500 g
cebule	2 szt
pomidory bez skórki	1 puszka
oliwa	do smażenia
mielone mięso wołowe	30 dag
sól, pieprz	do smaku
bazylia świeża	kilkanaście
stary ser żółty	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy sos: Na oliwie dusimy cebulę, dokładamy mięso mielone, smażymy razem, a po chwili dodajemy pomidory z puszki sól, pieprz i bazylię. Dusimy ok 30 min.
W dużym garnku gotujemy wodę, solimy i wkładamy makaron, gotujemy ok 10 min. Makaron odsączamy i wrzucamy spowrotem do garnka, dodajemy odrobinę sera i sos, mieszamy drewniana łyżką. Rozkładamy na talerze i posypujemy serem żółtym.