

## spaghetti z mięsem



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>spaghetti</b>             | 25 dag     |
| <b>pomidory</b>              | 4          |
| <b>cebula</b>                | 2          |
| <b>czosnek</b>               | 4-5 zębów  |
| <b>olej</b>                  |            |
| <b>masło</b>                 | 1 łyżka    |
| <b>pieczarki</b>             | 25 dag     |
| <b>mielone mięso</b>         | 50 dag     |
| <b>bulion warzywny</b>       | 1 szklanka |
| <b>świeże zioła</b>          |            |
| <b>sól i pieprz do smaku</b> |            |
| <b>ketchup</b>               | 2-4 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obrać ze skórki. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Zeszklić na oleju. dodać pomidory i odrobinę wody dusić ok. 15 minut. na maśle podsmażyć pieczarki. Następnie dodać do nich mięso i smażyć ok. 5 minut. dodać pomidory, ketchup, bulion i dokładnie wymieszać. Przyprawić do smaku i dodać zioła. Można dodać śmietanę ok. ½ szklanki. Powstały sos wymieszać z makaronem.