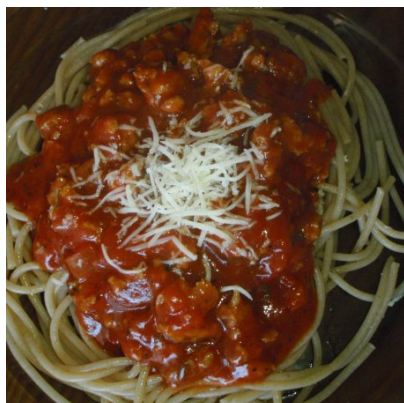


Szybkie spaghetti



BECIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
koncentrat pomidorowy	
ser żółty	100 g
makaron spaghetti	1 opakowanie
olej do smażenia	
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotuj makaron al dente
2. Pokrój cebulę w kostkę, smaż na oleju do zeszklenia.
3. Dodaj mięso. Podsmaż ok 10 minut, aż nie będzie surowe.
4. Zalej mięso wodą. Podduś chwilę. (od ciebie zależy ile wlejesz wody, ile dodasz wody, tyle wyjdzie sosu, możesz nie dodawać wcale).
5. Dodaj koncentrat pomidorowy (ok 2 łyżeczki) Im więcej tym wyraźniejszy smak sosu. Pozwól żeby sos się zagotował i dokładnie rozpuścił się koncentrat.
6. W razie potrzeby zagęść sos zaklepką z mąki i wody.
7. Dodaj przyprawy, czosnek, wsyp starty żółty ser. Wyłączyć gaz
8. Nałóż makaron na talerz, polej sosem. Możesz posypać serem