

## Proste spaghetti



**MONIKA192**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięsa mielonego</b>	0,5 kg
<b>sosu do spaghetti</b>	1 słoik
<b>Bazylia suszona Prymat</b>	szczypta
<b>słodkiej papryki</b>	szczypta
<b>ostrej papryki</b>	szczypta
<b>ziół prowansalskich Prymat</b>	szczypta
<b>majeranku Prymat</b>	szczypta
<b>makaronu spaghetti</b>	1 opakowanie
<b>sol</b>	szczypta
<b>olej</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej mocno rozgrzać, dodać mięso mielone, smażyć do miękkości. Dodajemy sos, przyprawy i dusimy pod przykryciem ok 15 minut.

Wode osolić, zagotować. Przygotować makaron według przepisu podanego na opakowaniu.

Odcedzić. Przełożyć na talerz. Makaron polać gorącym sosem. Podawać od razu.

Smacznego!!!!