

Makaron spaghetti z dobrym sosem



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 opakowanie
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	wg uznania
Kucharek przyprawa do potraw	
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	3 łyżeczki
śmietana	4 łyżki
margaryna	1/4 kostki
woda	1 szklanka
polędwica wieprzowa	40 dag
mąka	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron spaghetti ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu, dodać trochę przyprawy do makaronu. Odstawić na chwilę.

ZROBIĆ SOS: Zeszkląć cebulkę w odrobinie margaryny. Polędwicę pokroić drobno, dodać do cebulki. Dusić do miękkości. Następnie dolać szklankę wody, zagotować, dodać koncentrat. pogotować chwilę. Mąkę roztrzepać ze śmietaną. Zalać tym sos. Zagotować i przyprawić do smaku. Na talerz wyłożyć makaron spaghetti wg uznania, zalać sosem. Smacznego.