

Sos do spaghetti



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory w puszcze	2 puszki
bazylia świeża	1
mięso mielone wieprzowe	1 szt
pomidory suszone	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
czosnek w płatkach	6 płatków
śmietana kwaśna	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
cebula	1 szt
Bazylia suszona Prymat	1 szt
ketchup	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielone wrzucamy na rozgrzany olej i dzielimy w drobne kulki, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną bazylię i cebule w kostkę, smażymy ok 3 minut.

Wlewamy pomidory w puszcze wraz z zalewą dodajemy resztę przypraw- dusimy około 10 minut.

Całość doprawiamy koncentratem i ketchupem na koniec dodajemy śmietane.

Podajemy z długim makaronem posypanym startym serem