

Spaghetti z domowym sosem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spaghetti	1 opakowanie
mięso mielone	40 dag
cebula	1 sztuka
mąka	2 łyżki
śmietana	2-3 łyżki
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
olej	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bazylia	wg uznania
oregano	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać olej i wyłożyć mięso. Rozdrobnić drewnianą łopatką. Przesmażyć. Podlać ok 2 szklankami wody lub bulionu. Dodać drobno pokrojoną cebulę, koncentrat pomidorowy i dusić około 15-20 minut. Dodać przyprawy. Mąkę wymieszać ze śmietaną i zagęścić sos. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Spaghetti ugotować wg przepisu na opakowaniu. Nakładać na talerze i połączyć przygotowanym sosem.