

## Sos diabełka



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>mięso wieprzowe</b>              | 600 g        |
| <b>marchew</b>                      | 1-2 szt      |
| <b>czosnek</b>                      | 2-3 ząbki    |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt        |
| <b>oregano</b>                      | 1 łyżeczka   |
| <b>pieprz</b>                       | 1/2 łyżeczki |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b> | 1/2 łyżeczki |
| <b>koncentrat</b>                   | 300 ml       |
| <b>woda</b>                         | 100 ml       |
| <b>sól</b>                          | do smaku     |
| <b>oliwa</b>                        | do smażenia  |
| <b>ser żółty</b>                    | 100 g        |
| <b>makaron wstążki</b>              | 2 op         |
| <b>Bazyliia suszona Prymat</b>      | 1 łyżeczka   |
| <b>tymianek</b>                     | 1 łyżeczka   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, marchew, cebulę i czosnek obrać i umyć. W maszynce do mięsa zmielić na grubym sicie mięso, marchew, cebulę i czosnek. Rozgrzać głęboką patelnię, nalać oliwę, wrzucić mięso z warzywami i podsmażać mieszając. Gdy mięso jest usmażone dodać pozostałe przyprawy i koncentrat, wymieszać i dodać 100 ml wody. Cały czas mieszając gotować na małym ogniu około 10 minut. Ewentualnie doprawić do smaku.

Makaron ugotować al dente.

Żółty ser zetrzeć.

Na talerz wyłożyć porcję makaronu, połączyć sosem i posypać żółtym serem.

Smacznego.