sos mięsno-pomidorowy (do makaronu, ryżu, kaszy)

FAUSTYNA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ok. 0,7 kg mięsa mielonego	
7 dużych pomidorów	
pół czerwonej papryki	
bazylia	
sól	
pieprz	
por (biała i jasnozielona część)	
1,5 czerwonej cebuli	
7 ząbków czosnku	
koncentrat	0,75 słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę pokroić i zeszklić na patelni na oleju. Dodać mielone mięso i trochę (do smaku) przyprawy do mięsa mielonego. Smażyć pod przykryciem ok. 10 minut. Dodać pokrojony por i posiekany czosnek. Dusić ok. 30 minut (w razie potrzeby - kiedy mięso będzie się paliło- dodać szklankę wody).
2. Pomidory, paprykę zmiksować za pomocą blendera. Wstawić do lodówki na 15 minut.
3. Do mięsa dodać zmiksowane warzywa oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszać. Dusić pod przykryciem ok. 20 minut. Przyprawić solą, pieprzem i odrobiną świeżej lub suszonej bazylii. Wymieszać. I zostawić na ogniu jeszcze przez kilka minut.
4. Podawać z makaronem (np. spaghetti), ryżem lub kaszą. Całe danie można posypać żółtym serem lub camembertem