

## Sos do spaghetti



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>mięso mielone</b>                      | 300 g      |
| <b>cebula</b>                             | 1/2 szt    |
| <b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b> | 1 łyżeczka |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>              | 2 łyżki    |
| <b>woda</b>                               | 1/2 szkl   |
| <b>tłuszcz</b>                            |            |
| <b>sól</b>                                |            |
| <b>pieprz</b>                             |            |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b>       |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać pokroić w kostkę, przesmażyć na tłuszczu.

Na patelni rozgrzać tłuszcz, włożyć mięso mielone i zrumienioną cebulę, dusić do miękkości.

Pod koniec duszenia dodać wodę, koncentrat pomidorowy i przyprawy, wymieszać, chwilę pogotować.