

spagetti po napoleonsku



ANNA183



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spagetti	1
boczek	0,250
mięso mielone wołowe	0, 500
przecier pomidorowy	1
cebula biała	1
pietruszka	1
sol piepsz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

a rozgrzanym olej wrzucamy pokrojony w kostkę boczek i cebule, następnie wrzucamy mięso mielone po usmarzeniu dolewamy z 2 szklanki wody dusimy do zagotowania, dodajemy przecier pomidorowy na koniec dajemy makę rozrobioną z wodą i wlewamy do potrawy mieszamy aż potrawa zgęstnieje.