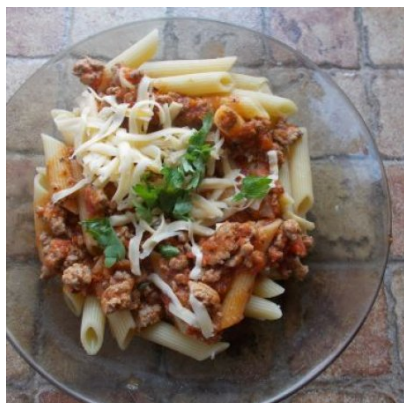


Spaghetti z warzywami konserwowymi



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dag
makaron	40 dag
cebula biała	1 szt
bazylia	1 łyżka
majeranek	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	3 łyżki
sól	do smaku
grostek konserwowy	1/2 puszki
kukurydza konserwowa	1/2 puszki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło	1 łyżka
oliwa	trochę
fasola czerwona z puszki	1/2 puszki
ser gouda	6 plasterkow

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu z solą i odrobiną oliwy. W głębokim rondlu rozgrzać oliwę i wrzucić mięso. Zarumienić i u rozdrobnic na małe kawałki. Dodać pokrojoną w półkrążki cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodać majeranek i bazylię. Po chwili dodać przecier pomidorowy. Doprawić kucharkiem, solą i pieprzem. Zalać 2 szklankami wody. Warzywa konserwowe osączyć. Sok z groszku dodać do sosu. Dodać warzywa. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 1/2 szklanki wody i powoli zaciągnąć sos. Doprawić do smaku. Włożyć żółty ser i dokładnie wymieszać.