

Spaghetti z sosem pomidorowym.



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 szt
marchewka	2 szt
czosnek	2 ząbek
oliwa	2-3 łyżki
mięso mielone	40 dag
cebula biała	1 szt
pomidory bez skóry	2 puszka
bazylia	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
majeranek	do smaku
oregano	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelnię dodajemy oliwę z oliwek podsmażamy wyciśnięty czosnek i pokrojona cebulę. Do lekko złotej cebulki i czosnku wrzucamy pomidory, marchewkę drobno pokrojoną lub startą na tarce. Doprawiamy przyprawami i dusimy na małym ogniu około pół godziny. Na osobnej patelni podsmażamy mięso mielone. Potem łączymy przygotowanym sosem pomidorowym.

Gotujemy makaron al dente, wlewamy sos, posypujemy tartym żółtym serem.