

spaghetti



PAULINA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
pomidory w puszcze	1 puszka
makaron spaghetti	1 opakowanie
cebula	3 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
ser gouda	20 dag
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone podsmażyć na małej ilości tłuszczu; do garnka wrzucić pomidory, pokrojoną w kostkę paprykę i cebulę; dodać usmażone mięso; doprowadzić do wrzenia; doprawić ziołami i Kucharkiem do smaku; jeżeli sos wyjdzie rzadki można zagęścić odrobiną mąki; makaron ugotować; ser zetrzeć na tarce na drobnych oczkach; podawać gorące posypane serem