

Moje Własne Spagetti



PSYCHOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg mielonego mięsa

4 cebule

4 pomidory

bazylią świeżą

przyprawy

makaron spaghetti

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mieso mielone daje do na patelnie podlewam go oliwa i smażę ok 15 min.
Podczas smażenia miesa kroje cebulke w piorka.Dodaje ja do misa i podlewam woda ok pol szkalnki.Obrane ze skorki pomidory kroje w cwiartki i rowniesz dodaje do miesa i cebuli.I całość dusze ok jeszcze 20 min.Gotuje makaron według przepisu na opakowaniu odcedzam polewam sosem i posypuje startym ostrym serem dekoruje swieza bazylią;) Pycha!!

Jak ktoś lubi moze dodać sobie pieczarki też pycha:)