

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym, zielonym groszkiem i mieloną karkówką



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	0.5 sztuki
ząbek czosnku	1 sztuka
groszek konserwowy	200 gramów
olej	10 łyżek
mielona wieprzowina	300 gramów
pomidory w puszcze	1 puszka
passata pomidorowa	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrałem , pokroiłem w drobna kosteczkę. Na patelni rozgrzałem oliwę, przesmażyłem na niej cebulę i czosnek, dodałem zmieloną karkówkę. Smażyłem kilka minut, dodałem pokrojone pomidory bez skórki z puszki. Całość dusiłem, aż pomidory prawie się rozpadły. Dolałem passaty pomidorowej i odsączony groszek, doprawiłem solą i pieprzem. Dusilem jeszcze jakiś czas, aż sos zgęstniał. Makaron ugotowałem wg przepisu z opakowania. Odcedziłem. Gorący makaron wymieszałem z sosem. Przełożyłem na talerze, posypałem obficie startym parmezanem.