

Spaghetti caciatore



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
pomidor	4 sztuka
przecier pomidorowy	1 sztuka
czosnek	3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podsmażamy an patelni, dodajemy przecier pomidorowy, trochę wody, czosnek wyciśnięty, kilka kropel oliwy, oregano i świeżą posiekaną bazylię. Gotujemy pod przykryciem około 10 minut na małym ogniu. Na końcu dodajemy świeże pomidory pokrojone w kostkę i razem gotujemy około 2 minut. Podawać ze startym serem an gorze.