

# Makaron spaghetti z sosem pomidorowym, zielonym groszkiem i mieloną karkówką



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **787** Ocena: **15092**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- pół cebuli
- 1 ząbek czosnku
- puszka groszku konserwowego 240 g
- makaron spaghetti 200 g
- 10 łyżek oliwy
- 300 g mielonej karkówki
- parmezan
- sól
- pieprz
- krojone pomidory w puszcze
- passata pomidorowa ( wg uznania )

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obrałem , pokroiłem w drobna kosteczkę. Na patelni rozgrzałem oliwę, przesmażyłem na niej cebulę i czosnek, dodałem zmielona 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. Dusiłem 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.

## Twoje notatki do przepisu: