

Makaron z cukinią i mięsem mielonym



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3901**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron rurki- 40 dag
- mięso mielone- 50 dag
- Cebula biała- 2 szt.
- Pomidory koktajlowe- 50 dag
- Przepier pomidorowy- 500 ml
- Czosnek- 2 ząbki
- Masło- 1 łyżka
- Sól
- Pieprz
- słodka papryka
- Bazyli posiekana- 4 łyżki
- Cukinia- ok. 2 małych szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na maśle do czasu aż się zeszkli. Do cebuli dodaj mięso. Smaż do czasu aż przestanie być surowe. (ok. 10 minut). Cukinie dokładnie umyj, pokrój w plastry. Pomidorki poprzekrawaj na pół. Warzywa dodaj do mięsa. Wlej przecier. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Całość duś ok. 15 minut. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj słodką paprykę. Wymieszaj z makaronem. Przed podaniem posyp posiekaną bazylią.



Twoje notatki do przepisu: