

Mój SOS do Spaghetti



Autor: **minikanika**
Przepisów: **21** Ocena: **36**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 250g
- cebula, 1
- pieczarki, 75g
- Olej słonecznikowy, 2 łyżki
- pomidory (mogą być z puszki), 450g
- kostka mięsna, 1
- mąka, 25g
- woda, 100ml
- zielona papryka, pół
- sól/pieprz
- mix ziół
- ser, 25g

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrój cebule, paprykę, pomidory, pieczarki. Do garnka wlej olej pokrojone warzywa dodaj do garnka
- 2 Posmaż
- 3 dodaj mięso i mieszaj
- 4 dodaj kostkę i wodę
- 5 mieszają doda mąkę
- 6 dopraw solą pieprzem i ziołami
- 7 Gotój..
- 8 Na sam koniec ugotuj makaron najlepiej spaghetti
- 9 posyp serem na wierzch

Twoje notatki do przepisu: