

Spaghetti



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8021**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- cebula, 1 szt
- pieczarki, 20 dkg
- świeże pomidory, 2 szt
- pomidory w puszcze, 1 szt
- przecier pomidorowy, duża łyżka
- mięso mielone wieprzowe, 20 dkg
- makaron spaghetti, pół opakowania
- ser żółty lub parmezan, ok 10 dkg
- przyprawy: vegeta, sól, pieprz, bazylia
- Natka pietruszki, 3 duże łyżki
- mąka do zagęszczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oleju. Pieczarki kroimy w plasterki i dodajemy do cebuli. Lekko solimy i chwilę dusimy.
- 2 Świeże pomidory blanszujemy, kroimy w kostkę i dorzucamy do pieczarek. Po kilku minutach dodajemy pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy, przyprawiamy pieprzem i gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu.
- 3 Mięso mielone wrzucamy na rozgrzany olej i smażymy lekko podsypując vegetą. Gdy będzie usmażone rozdrabniamy je dokładnie widelcem i dodajemy do sosu z pomidorów. Całość przyprawiamy bazylią i gotujemy kilka minut.
- 4 Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem 2 łyżek oleju lub oliwy.
- 5 Jeśli sos będzie rzadki należy zagęścić go lekko mąką. Na koniec wsypujemy natkę pietruszki i mieszamy.
- 6 Makaron nakładamy na talerze, na środek nakładamy sos i całość posypujemy serem. Można na kilkanaście sekund włożyć do mikrofal, aby się stopił (ale jeśli sos i makaron są gorące nie jest to konieczne).

Twoje notatki do przepisu: