

Spaghetti

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **218**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone, 500g
- cebula, 1 sztuka
- czosnek, 4-6ząbków
- pomidory, 2puszki
- sól, piperz
- ser(gatunek wg. uznania), starty,ilość wg.uznania
- makaron spaghetti, 1paczki
- oregano, (używam suszonego)
- bazylia, 5-6listków

Sposób przygotowania:

- 1 Przysmażamy pół kilo mięsa mielonego a gdy już jest gotowe (zazwyczaj po około 10minutach) dodajemy posiekaną jedną niewielką cebulę i ok.4-6 ząbków czosnku(im więcej tym lepiej) i pod przykryciem dusimy około pięciu minut (cebula powinna zmięknąć). Wstawiamy wodę na makaron.
- 2 Następnie dodajemy do mięsa dwie puszki pomidorów (najlepiej w kawałkach) i zostawiamy do wrzenia.
- 3 Czas na doprawianie-sól i dużo pieprzu (wole pikantne), oregano, bazylia (świeża, siekana) i gotujemy jeszcze troszkę.
- 4 Pozostaje nam nałożyć i posypać startym serem ... i szamać ! ;) * Wolę "polewanie" makaronu sosem niż mieszanie na patelni, jednak jeśli wolicie,możecie zrobić inaczej.

Twoje notatki do przepisu: