

Spaghetti z kaparami i oliwkami



Autor: **4stronykuchni**
Przepisów: **18** Ocena: **193**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 4 łyżeczki kaparów
- □ słoiczek oliwek
- 1 łyżka majeranku
- □ makaronu do spaghetti
- □ kostki żółtego sera
- Mięso
- 300 g mięsa mielonego
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 1 łyżeczka czerwonej papryki
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oliwy
- Sos
- 1 puszka pomidorów
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki ketchupu
- □ łyżeczki papryki słodkiej w proszku
- pieprz i sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso przyprawiamy i smażymy na patelni. Cebulę kroimy w drobną kostkę i dodajemy do mięsa.
- 2 Makaron gotujemy, według wskazówek na opakowaniu.
- 3 Pomidory z puszki, koncentrat, ketchup i przyprawy blendujemy na gładką masę. Następnie sos dodajemy do mięsa.
- 4 Czosnek przeciskamy przez praskę i dodajemy do sosu wraz z majerankiem.
- 5 Oliwki kroimy na pół, a kapary dodajemy w całości do sosu.
- 6 Całość gotujemy jeszcze 10 min.
- 7 Ser ścieramy na grubym oczku na tarce i posypujemy spaghetti.

Twoje notatki do przepisu: