



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

SPAGHETTI

Składniki :

- 0,5 – 0,8 kg mięsa mielonego
- 0,5 kg makaronu spaghetti
- 1 puszka pomidorów
- 1/2 szklanki ketchupu
- sól, pieprz, czerwona papryka
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka natki zielonej pietruszki



1. Najpierw wstawiam wodę na makaron, oczywiście osoloną. Wrzucam na gotującą wodę makaron i gotuję zgodnie z przepisem na opakowaniu. Jak jest dobry odcedzam na sito.
2. W międzyczasie na rozgrzanym oleju na patelni podsmażam mielone.
3. Mięso solę, pieprzę i dodaję trochę papryki mielonej.
4. Kiedy mielone jest już lekko podsmażone dodaję pomidory krojone z puszki, ale mogą też być całe. Dodaję dobre pół szklanki ketchupu i podlewam wodą.
5. Gotuję tak długo jak gotuje się makaron, następnie dosypuję zielonej pietruszki. Kiedy wszystko się gotuje to ścieram ser żółty.
6. Spaghetti podaję w wazie, najpierw wrzucam makaron, na to sos z patelni a całość pokrywam żółtym serem.

Smacznego!

Krok po kroku znajdziecie na blogu: <https://danka.edu.pl>