
Sos do spaghetti z papryką

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3984 razy.

Składniki na solidny gar sosu:

0,5 kg mięsa mielonego (ja używam ciecierzyny, ale może być każde inne)

1 lub lepiej 1,5 kg papryki (najlepiej kolorowej, ale to też nie odgrywa specjalnej roli)

słoiczek przecieru pomidorowego

2 lub 3 jak kto lubi dużo główki czosnku

przyprawy,

liście laurowe

maka

Mięso przyprawia się pieprzem, maggi, ziołami i odstawia na pół godziny.

W tym czasie czystymy paprykę i kroimy w kostkę po czym zalewamy w garnku wodą, tak żeby było o 1/3 więcej wody i zagotowuje. Czosnek obieram i kroję na plasterki zamiast wyciskać, ale można też wycisnąć. Mięso wrzuca się do kociołka i smazy się mieszając bez tłuszczu tak z 15 min.

Gdy papryka będzie już miękka przelewamy ją razem z wywarem do kociołka z mięsem, więc musi on być spory (mój jest pięciolitrowy) mieszamy i oceniamy czy wystarczy nam ta ilość. Ewentualnie dolewamy wody.

Dodajemy po chwili czosnek, przecier, ja dodaje bo lubię jeszcze rosół w kostce Knora, podbijam maką i doprawiam, duuuuuuza ilością ziół, pieprzu i co mi wpadnie pod rękę :)))

Jest pyscha!!

Moi znajomi i rodzinka zjadają zazwyczaj wszystko, ale jeśli mi się uda coś wyratować to mroże.

Mam nadzieję że będzie smakować.

Pozdrawiam

From: "Barbara" <bamik@polbox.com>