
Sos do spaghetti z papryką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3922 razy.

Sładniki na solidny gar sosu:

0,5 kg mieska mielonego (ja uzywam cieleciny, ale moze byc kazde inne)

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

sloiczek przecieru pomidorowego

2 lub 3 jak kto lubi duzo glowki czosnku

przyprawy,

liscie laurowe

maka

Miesko przyprawia sie pieprzem, maggi, ziolami i odstawia na pol godziny.

W tym czasie czyscimy papryke i kroimy w kostke po czym zalewamy w garnku woda, tak zeby bylo o 1/3 wiecej wody i zagotowuje. Czosnek obieram i kroje na plasterki zamiast wyciskac, ale mozna tez wycisnac. Miesko wrzuca sie do kociolka i smazy sie mieszajac bez tluszczu tak z 15 min.

Gdy papryka bedzie juz miekkawa przelewamy ja razem z wywarem do kociolka z mieskiem, wiec musi on byc spory (moj jest pieciolitrowy) mieszamy i oceniamy czy wystarczy nam ta ilosc. Ewentualnie dolewamy wody.

Dodajemy po chwili czosnek, przecier, ja dodaje bo lubie jeszcze rosolek w kostce Knora, podbijam maka i doprawiam, duuuuuza iloscia ziol, pieprzu i co mi wpadnie pod reke :)))

Jest pycha!!

Moi znajomi i rodzinka zjadaja zazwyczaj wszystko, ale jesli mi sie uda cos wyratowac to mroze.

Mam nadzieje ze bedzie smakowac.

Pozdrawiam

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