
Spaghetti po wegetariańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2442 razy.

Teraz wegetariański przepis mojej Żony.

4-5 większych Cebul zesmażamy na oleju. Dodajemy odrobinę wody, przecieramy przez gęste sitko. Uzyskaną ciecz (okropnie wygląda) przelewamy do garnka, dodajemy pastę pomidorową, przyprawy, a następnie utarty ser, może być dowolny i dość dużo (25 dkg). Mocno mieszamy cały czas, żeby się ser nie przypalił. Dodajemy ugotowany makaron, mieszamy dokładnie i nakładamy na talerz.

Za pierwszym razem jak mi to Żona zrobiła to sobie dosmażyłem trochę boczku i było zjadliwe. Za piątym razem zjadłem ize smakiem. Dziecom posmakowało za pierwszym razem.

Czekam na Wasze opinie

From: "Krzysiek" <infostar@complex.com.pl>

ERRATA:

Po konsultacji z żoną okazało się, że nie 4-5, a 2-4 cebul, po zesmażeniu dolewamy wody i dusimy. Następnie miksujemy mikserem z ostrzem tnącym i nie trzeba przeciera. Przepraszam za pomyłkę.

From: "Krzysiek" <infostar@complex.com.pl>

Spaghetti wyszło ekstra! Dodam, że nie przecierałem cebuli bo wole ją pokrojoną. Całość dobrze przyprawiłem (sól, pieprz, papryka słodka, oregano, bazyli, sos sojowy, czerwone wino). Z ręką na sercu przyznaję, że jest smaczniejsze niż z mięsem ;)

Nadesłał(a):tao84 2006-03-30 19:03:12