

---

# Spaghetti z sosem pomidorowym

Dodano: 2000-10-12 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2561 razy.

na dwie osoby

Składniki:

- 25 dkg mięsa mielonego
- kilka plasterków boczku
- koncentrat pomidorowy
- mąka ziemniaczana
- groszek konserwowy
- żółty ser
- i oczywiście makaron:)

1. Na patelni stopić boczek (na małej ilości tłuszczu), dodać mięso mielone i przesmażyć to razem

2. Do drugiego garnka wlać dwie szklanki wody, i wsypać dwie łyżeczki mąki ziemniaczanej. Dodać koncentrat pomidorowy (dokładnie nie pamiętam ile, chyba około łyżeczka. Najlepiej jest po prostu próbować , i dodać go wedle gustu) Zagotować to na małym ogniu (często mieszając) Doprawić solą i pieprzem.

3. Usmażone mięso dodać do sosu. Chwilę razem pogotować . Dodać bazylię.

4. Na koniec wrzucić odsączony groszek konserwowy.

5. Ugotować makaron. Danie posypać tartym serem i natką pietruszki.

Smacznego

From: "Jacek" <jacekdor@box43.gnet.pl>