
Makaron z sosem pomidorowo-mięsny

Dodano: 2004-08-12 12:45:48

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2724 razy.

paczka makaronu (świderki, kolanka, muszelki)
paczka mięsa mielonego
2 słoiczki koncentratu pomidorowego
kubek kwasnej smietany
przyprawa do mięsa mielonego Kamis
oregano, bazylia
koperek (świeży lub suszony Kamis)
czosnek (jeden zabek lub granulowany Kamis)
olej
sól, pieprz

Makaron gotujemy według zrecypisu na opakowaniu. Mięso mielone podsmażamy na rozgrzanym oleju, rozdrabniamy szpatułką, przyprawiamy przyprawą do mięsa mielonego, dusimy do miękkości pod przykryciem. Gdy mięso się nam ładnie poddusiło i jest miękkie wlewamy koncentrat pomidorowy i trochę wody. Sos przyprawiamy bazylią i oregano oraz solą i pieprzem do smaku. Jeszcze chwile dusimy. Smietane wlewamy do miseczki dodajemy koperek, czosnek, sól i pieprz, dokładnie mieszamy. Podajemy potrawę: na talerz kładziemy makaron, polewamy sosem z mięsem, a na to smietankę z czosnkiem.

To bardzo szybka potrawa (ok.30 minut) z prostych i tanich składników (ok.10 zł). Polecam dla tych, którzy nie mają czasu i zbyt wiele pieniędzy na przygotowanie porządnego obiadu.

Nadesłał: becia <bchaberek@neostrada.pl>