

SPAGHETTI

Witam Was wszystkich bardzo serdecznie. Na dzisiejszej lekcji, na specjalne życzenie Magdy i Weroniki – spaghetti. Poniżej przepis na to popularne danie.



Składniki:

500 g mielonego mięsa,
1 średnia obrana cebula pokrojona w kostkę,
2 ząbki zmiężdżonego czosnku,
olej do smażenia,
pomidory świeże ok 1 kg (należy je sparzyć i obrać ze skóry) lub 2 puszki pomidorów bez skóry,
sól, pieprz, oregano, bazylia, tymianek
tarty ser,
opakowanie makaronu spaghetti

Wykonanie:

Wlej na patelnię trochę oleju, na rozgrzany olej włóż pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy się zeszkli dodaj zmiężdżony ząbek czosnku – uważaj, żeby czosnek się nie przypalił, będzie wtedy gorzki. Dodaj mielone mięso – wszystko smaż na średnim ogniu ok 10 minut. Po tym czasie dodaj pomidory z puszki, lub świeże pozbawione skórki – przykryj pokrywą i zmniejsz płomień. Po ok 20 minutach dodaj przyprawy: sól, pieprz, bazylię, tymianek i oregano – do smaku. Przykryj pokrywą i duś wszystko ok. 15 minut. W tym czasie ugotuj makaron do spaghetti wg przepisu na opakowaniu (ok. 7 minut). Odcedź makaron i polej

przygotowanym sosem, możesz posypać tartym serem. Muszę przyznać, że jest to jedno z moich ulubionych dań:)

Kliknij w link i zobacz, jak przyrządza się to popularne danie.

<https://www.youtube.com/watch?v=MkvBkYimygE>

Życzę wszystkim smacznego !!!

Pozdrawiam Was serdecznie
Karolina Marciniak – Dominik