

# Spagetti:)

Przepis dodany przez użytkownika grzalka2

## Chyba każdy wie co to jest spagetti:)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

### Potrzebne składniki:

- oliwa - 5 łyżeczka(i)
- większa cebula - 1
- czosnek - 2
- kostka rosółowa - 1 szt.
- oregano - 3 łyżeczka(i)
- bazylia - 3 łyżeczka(i)
- majeranek - 2 łyżeczka(i)
- koncentrat pomidorowy - 3/4 szkl.
- mięso mielone - 40 dag
- makaron - 0,5 kg

### Przydatne akcesoria:

Fartuszek (bo pryska;p)

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Do podgrzanej oliwy wrzucić pokrojoną w kostkę większą cebulę. Chwilę poczekać aż się zarumieni i dodać wyciśnięty ząbek czosnku. Mieszać cały czas żeby się nie przypalało. Wrzucić wszystkie w/w przyprawy, kostkę rosółową i mieszać do poki się ona nie rozpuści. Następnie dodać mięso mielone, podduścić je pod pokrywką z 10 min (co chwila mieszając). Kiedy mięso jest w miare miękkie, należy dodać koncentrat pomidorowy. Po wymieszaniu wszystkiego, podduścić przez krótką chwilę, a następnie wrzucić do sosu ugotowany przedtem odpowiedni makaron. Dobrze wymieszać (przeważnie mięsko zostaje na dnie garnka) i smacznego:)

### Jak podawać?

Najlepiej posypać świeżym startym sercem parmezan

### Uwagi:

Duzo mieszać bo może się przypalic, nawet jak gotuje se na małym ogniu. Jeśli jest za ostre to należy dodać łyżeczkę śmietany. I nie używać koncentratu z Biedronki, bo jest za słodki do takiego typu sosów.