

Moje domowe Spaghetti

Przepis dodany przez użytkownika konsta

Smaczne, szybkie i syte.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron - 1 op.
- koncentrat pomidorowy - 100 g
- czosnek - 3
- woda - 0.3 l
- pieprz kajen - 0.5 lub 1 łyżeczka(i)
- sól - 1 łyżka(i)
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- wielka cebula - 2 szt.
- kiełbasa toruńska - 2 szt.
- olej - 3-4 łyżeczka(i)
- ser żółty - 10 dag

Przydatne akcesoria:

Duża patelnia, kubek 0,4l, nóż, deska do krojenia.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do garnka nalewamy wodę, osalamy ją i doprowadzamy do wrzenia. W międzyczasie kroimy kiełbasę (lub wymiennie można zastosować mięso mielone) i smażymy na oleju.
- 2.** Podczas gdy smażymy kiełbasę, na desce drobno kroimy cebulę i dodajemy do kiełbasy/mięsa. Dusimy pod przykryciem aż się zeszkli. Po dodaniu cebuli prawdopodobnie woda w garnku zacznie wrzeć, więc należy do wody wrzucić makaron.
- 3.** Gdy makaron i cebula zaczną się dusić zabieramy się za robienie sosu. Do kubka o pojemności 0,4 l wlewamy 0.3l ciepłej wody, dodajemy łyżkę soli, łyżeczkę cukru, 100g koncentratu pomidorowego, wyciśnięte ząbki czosnku oraz pieprz kajen do smaku. Moja rodzina lubi pikantne dania więc dodaję &kopiastą& łyżeczkę pieprzu. W tym czasie cebula powinna się zeszklić. Dodajemy sos do cebuli i kiełbasy/mięsa i mieszamy.

W tym czasie makaron powinien być już gotowy.
- 4.** Makaron odcedzamy, nakładamy na podgrzaną w ciepłej wodzie talerze. Na środek makaronu wlewamy sos i posypujemy startym żółtym serem.

Smacznego

Jak podawać?

Do wszystkich potraw zalecane są ogrzane talerze. Przed podaniem talerze zalewa się wrzątkiem na chwilę potem się je suszy i serwujemy na nich potrawę.

Uwagi:

Zamiast kiełbasy można użyć mięsa mielonego. To samo dotyczy koncentratu i świeżych pomidorów