

Spaghetti domowe

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: PaulinaA, dnia 6 Września 2012r. o 14:40

Tagi: spaghetti, makaron

Rodzaj dania: dania główne

Rodzaj kuchni: francuska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|------------------------|-------|----------|--------------------|
| indyk - mięso mielone | 0,5 | kg | mięsa |
| makaron spaghetti | 0,2 | kg | dodatki |
| ser gouda | 0,3 | kg | nabiał |
| koncentrat pomidorowy | 5 | łyżka | płynny i sosy |
| sól | 1 | szczypta | przyprawy i zioła |
| pieprz czarny mielony | 1 | szczypta | przyprawy i zioła |
| olej lub oliwa dowolna | 2 | łyżka | płynny i sosy |

Opis

Makaron do spaghetti gotujemy w wodzie ok 15 minut (do wody dodajemy odrobinę soli lub kostkę rosołową i 1 łyżki oleju), mięso mielone podsmażamy na patelni dodajemy sól, pieprz i koncentrat pomidorowy to wszystko smażymy razem ok 10/15 minut na średnim ogniu co róz mieszając, ser najlepiej kupić w kostce aby go zetrzeć lub też można kupić już straty.

Makaron po ugotowaniu odcedzamy i nakładamy na talerze, następnie polewamy naszym sosem razem z mięsem i na samą górę posypujemy serem.

Ps. do wody dodajemy po to oleju lub oliwy aby makaron sieć nam nie sklejał

Smacznego :)



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
 Cana: całej potrawy: 10 PLN
 Liczba kalorii: