



przepisy.pl

Spaghetti z sosem paprykowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 400 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- mięso wołowe - 400 gramów
- pomidory - 8 sztuk
- zielona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżeczka
- ketchup - 2 łyżki
- cukier - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidory umyj, sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Usuń pestki, miąższ pokrój w kostkę.
2. Paprykę oczyść z nasion i umyj. Obierz cebulę i pokrój warzywa w kostkę.
3. Rozgrzej na patelni oliwę i zeszklij rozgnieciony czosnek i cebulę. Dodaj pokrojone pomidory i paprykę.
4. Wrzuć listek laurowy, łyżeczkę oregano i dopraw do smaku Delikatem Knorr, cukrem, pieprzem i słodką papryką.
5. Odcedź i wyłóż makaron na talerz, polej przygotowanym sosem i udekoruj pietruszką.
6. Duś około 15 minut od czasu do czasu mieszając. Wyjmij listek laurowy, dodaj ketchup. Ugotuj makaron al dente.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl