



Pomidorowe spaghetti

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory koktajlowe - 500 gramów
- pomidory w puszcze - 1 sztuka
- sok pomidorowy gęsty - 0.5 litrów
- mięso mielone - 500 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kolendra - 1 łyżka
- imbir w proszku - 1 łyżeczka
- sól - 2 łyżeczki
- bazyliia suszona - 1 łyżka
- papryka ostra - 0.5 łyżeczek
- listek świeżej bazylii - 3 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- tarty ser parmezan - 2 łyżki
- makaron spaghetti - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory koktajlowe kroimy na pół. Dodajemy pomidory z puszki i sok pomidorowy. Przyprawiamy bazylią, papryką, solą i pieprzem. Dodajemy świeżo wyciśnięty czosnek. Gotujemy na małym ogniu około godziny, aż sos zgęstnieje.
2. Mięso mielone doprawiamy kolendrą, imbirem, pieprzem i solą. Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy, mięso smażymy rozdrabniając je na małe cząsteczki.
3. Gotujemy makaron spaghetti.
4. Na talerze nakładamy makaron, mięso, sos, parmezan. Dekorujemy świeżymi liśćmi bazylii.

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