



przepisy.pl

Spaghetti z mięsem wieprzowym z karkówki



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek extra virgin - 2 łyżki
- mięso wieprzowe z karkówki - 50 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- pomidory z puszki bez skóry krojone Vertus - 2 opakowania
- starty żółty ser - 25 dekagramów
- makaron spaghetti Lubella - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę, cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę. Wrzucić całość na rozgrzaną patelnię i mieszać około trzech minut drewnianą łyżką.
2. Na patelnię dodać całe mięso i smażyć do uzyskania brązowego koloru (ok. 8-10 minut)
3. Gdy mięso będzie gotowe dodać pomidory i wszystko wymieszać, posolić i popieprzyć do smaku.
4. Całość posypać Fix Spaghetti Napoli knorr i dokładnie wymieszać, przykryć pokrywką i dusić przez 20 minut. Co jakiś czas można zamieszać.
5. W międzyczasie ugotować makaron spaghetti Lubella, gdy będzie gotowy odcedzić.
6. Po skończonym duszeniu i lekkim ostudzeniu sosu dodać starty ser i wymieszać.
7. Gotowy makaron przełożyć do miski żaroodpornej, połączyć przyrządzonym sosem i dokładnie całość wymieszać.
8. Wierzch posypać startym serem lub ułożyć plasterki. Piekarnik nagrzać do 180° C. Danie wstawić do środka i piec 20-25 minut do stopienia sera. Życzę smacznego :)

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