



przepisy.pl

Spaghetti Toscana w paprykach



Składniki:

- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone - 20 dekagramów
- suchy makaron spaghetti - 20 dekagramów
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- posiekana świeża bazylija - 2 łyżki
- duża czerwona papryka - 6 sztuk

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

 90 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć na rumiano rozdrobnione mięso. Zalać mięso 1/2 szklanki wody i dusić 30 minut na małym gazie. Wlać słoik sosu Spaghetti Toscana i dusić jeszcze 10 minut.
2. Jednocześnie ugotować w osolonej wodzie al dente cienki makaron spaghetti. Odcedzić. Do makaronu wlać sos, wymieszać i zostawić aż makaron wchłonie sos.
3. Z papryk ściąć górę i usunąć pestki. Napełnić je makaronem z sosem. Ułożyć w garnku do gotowania na parze lub w parowarze i gotować 15 minut od zawrzenia wody w dolnym pojemniku.
4. Od razu podpowiadam, że w zasadzie tą potrawę robię kiedy zostanie mi spaghetti z sosem (zawsze ugotuje mi się za dużo). Albo gdy mają przyjść goście. Ma tę zaletę, że można ją przygotowywać etapami: zrobić sos, ugotować makaron, napełnić papryki i dopiero w ostatnim momencie ugotować. Można też ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zapiec w piekarniku.

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