Łazanki z mięsem mielonym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- paczka makaronu łazanki (400 lub 500 g) - 1 opakowanie
- mięso mielone wołowe - 1/2 kg
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- olej do smażenia - 2 łyżka
- pulpa pomidorowa - 1/2 litr
- sól himalajska różowa - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- oregano lub majeranek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łazanki ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Pulpę pomidorową wlać do garnka i gotować na wolnym ogniu.
Cebulę i czosnek obrać pokroić w kostkę i przeszklić - dodać do pulpy. Następnie przesmażyć mielone mięso i również dodać do pulpy. Całość przyprawić, dodać zioła - całość dusić ok. 20 minut.

Ugotowane łazanki wrzuć do mięsnego sosu, wymieszać. Dopraw do smaku solą i pieprzem.