





## Spaghetti

 Magdalena Zabagło

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 3 porcje

### Składniki:

makaron spaghetti - 300 g

mięso mielone - 400 g

oliwa z oliwek extra virgin - 3 łyżeczka

pulpa pomidorowa z bazylią - 500 g

sól kuchenna - 1 szczypta

pieprz - 1 szczypta

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

bazylia - 3 kilka listków

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron gotuję w dobrze osolonym wrzątku zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedzam na durszlaku.

**KROK 2:** W tym czasie na dużej patelni rozgrzewam oliwę, dodaję drobno posiekany czosnek i cebulę, podsmażam na małym ogniu, cały czas mieszając by się nie przypaliły.

**KROK 3:** Mięso umieszczam na patelni i smażyć je przez 10 minut przez cały czas mieszając, dokładnie rozdzielam bryłki mięsa. Całość doprawiam solą oraz pieprzem.

**KROK 4:** Następnie dodaję pulpę pomidorową i wszystko razem mieszam.

**KROK 5:** Po około 15 minutach mogę podać danie na talerze, najpierw makaron i na to oczywiście już gotowy sos. Porcję dekoruję świeżymi listkami bazylii. Smacznego!