Spaghetti mocno pomidorowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- spaghetti (semolina) bio - opakowanie
- wołowina (karczek) - 400 g
- sos pomidorowy passata bio - 400 g
- cebula - 1 szt.
- oregano bio - trochę
- bazylia bio - trochę
- tymianek bio - trochę
- czosnek - 1 ząbek
- sól różowa himalajska - trochę
- pieprz - trochę
- ser typu parmezan - trochę
- bazylia lub natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wołowe w zimnej wodzie, osuszamy ręcznikiem papierowym i mielimy. Cebulę kroimy w drobną kostkę.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy olej lub oliwę, podsmażamy chwilkę cebulę i dodajemy zmielone mięso. Podsmażamy i rozdrabniamy na małe kawałeczki. Dodajemy przyprawy oprócz soli (aby wołowina nie stwardniała). Dusimy na małym ogniu, w razie potrzemy dodajemy trochę wrzątku lub wina. Dusimy mięso do miękkości. Ja duszę nawet miękkie mięso w zależności od możliwości czasowych (od 1 do 2 godzin a nawet 3)

KROK 3: Gdy mięso jest miękkie dodajemy sos pomidorowy, ząbek czosnku i dusimy jeszcze chwilę, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

KROK 4: Makaron spaghetti gotujemy w/g przepisu na opakowaniu w dużej ilości wody z solą i kapką oliwy. Ugotowany makaron wykładamy na talerz, polewamy sosem, ścieramy odrobinę sera i dekorujemy zieleniną.

Smacznego!