




## Spaghetti z mięsem i warzywami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

makaron spaghetti - 200-250 g  
mięso mielone wieprzowe -  
250-300 g  
cebula - 1 szt.  
warzywa mrożone (włoszczyzna) -  
200-250 g  
olej lub oliwa - 2-3 łyżka  
czosnek - 1 ząbek

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka  
ketchup łagodny - 3-4 łyżka  
zioła prowansalskie suszone - 1  
łyżeczka  
oregano - 1 łyżeczka  
ser żółty starty - - trochę  
sól, pieprz, sos sojowy - - do  
smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mieszanke warzyw wsypać do wrzącej wody, blanszować. Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę i czosnek, dodać mielone mięso, odrobinę soli i pieprzu, podsmażyć.

**KROK 2:** Wsypać osączone warzywa, wlać 2-3 łyżki bulionu lub wody, dusić około 10 minut.

**KROK 3:** Następnie dodać koncentrat pomidorowy, ketchup, zioła, wymieszać i smażyć przez kilka minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

**KROK 4:** Makaron ugotować w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu, odcedzić. Wyłożyć na talerze, na wierzch włożyć porcję mięsa z warzywami i sosem, posypać startym żółtym serem, podawać.