




Spaghetti

 Elinka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 45 min

 średni

 10 porcji

Składniki:

Mięso mielone z łopatki lub szynki - 1 kg

Koncentrat pomidorowy - 200 g

Pomidory w puszcze krojone - 4 opakowanie

Marchewki duże - 4 szt.

Świeże liście bazylii - garść

Świeże liście oregano - garść

Tymianek suszony - pół torebka

Zioła prowansalskie - pół torebka

Bazylii suszona - 3 łyżka

Oregano suszone - 2 łyżka

Cząber - 1 łyżka

Chilli - szczypta

Rozmaryn - 1 łyżka

Papryka słodka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone smażymy na patelni, mieszając często i mocno rozdrabniając.

KROK 2: Marchewkę obieramy, rozdrabniamy za pomocą blendera bądź trzemy na tarce na bardzo małych oczkach. Przekładamy do garnka i zalewamy wodą niewiele ponad powierzchnię marchewki. Gotujemy marchewkę do miękkości.

KROK 3: Pomidory z puszek miksujemy wraz ze świeżą bazylią i oregano na gładką masę. Przelewamy do dużego garnka i podgrzewamy na małym ogniu. Dodajemy mięso mielone marchewkę i mieszamy do połączenia składników. Dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy (dodajcie je pomału i próbujcie). Cały czas gotujemy sos na małym ogniu i często mieszamy.

KROK 4: Sos najlepiej przygotować dzień wcześniej i pozostawić na noc w lodówce, wtedy wszystkie składniki fajnie się wymieszają i przejdą smakiem pomidorów i ziół. Następnego dnia można ewentualnie jeszcze coś doprawić ziołami.

KROK 5: Podawać z ugotowanym al dente makaronem i listkami świeżej bazylii, można również posypać startym parmezanem.