

# Spaghetti

## Składniki:

MIĘSO MIELONE (WEDŁUG UZNANIA), 500g  
cebula, 2 małe  
czosnek, 3-4 ząbki  
pomidor, 1 duży  
przecier pomidorowy, łyżeczka  
bazylija, oregano, majeranek, papryka słodka,  
sól i pieprz,  
olej, do smażenia  
ser (jeśli ktoś lubi), do posypania  
papryka (pokawałku z 3 kolorów), jeśli ktoś nie lubi papryki nie musi jej być  
makaron, może być ulubiony

## Sposób przygotowania:

1. Na odrobinie oleju podsmażyć mięso, kolejno do mięsa dodać posiekaną cebulę oraz posiekany czosnek - smażyć [jeśli będzie dodawana papryka to właśnie teraz posiekana w kostkę - dusić na małym ogniu do zmięknięcia papryki]. Potem dodać trochę bazylii, majeranku, oregano, papryki słodkiej, sól i pieprz oraz przecier pomidorowy - poddusić na małym ogniu.
2. Na koniec sparzyć pomidora w celu obrania skórki i dodać pokrojone w kostkę do sosu. Pozostawić na ogniu jeszcze ok. 10 minut. Po spróbowaniu dosmaczyć jeśli będzie taka konieczność.
3. Ugotować ulubiony makaron - w domu miałam tylko świderki :-P  
SMACZNEGO
4. Spaghetti na zdjęciu jest zrobione akurat bez papryki =>
5. Można podawać z posypanym serem żółtym startym na małych oczkach. Również jeśli ktoś bardzo lubi może połączyć ten sos z sosem ze słoika ale nie jest to w ogóle konieczne.



