



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Makaron z sosem pomidorowym prosto z Polski**

Dzisiaj gotujemy makaron z sosem pomidorowym prosto z Polski.

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- parmezan, 20 dag
- przyprawa do spaghetti, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 2 szt.
- sos pomidorowy, 0.5 kg
- makaron , 0.5 kg

### **Sposób przygotowania:**

Warunki domowe. Prosty przepis w 15 min. cieszymy się pysznym włoskim makaronem z sosem pomidorowym czyli po włosku spaghetti bolognese. Używamy makaronu włoskiego, sosu ręcznie zrobionego z pomidorów lima. Do tego mięso wieprzowo-wołowe, czosnek , cebula oraz przyprawy papryka czerwona papryka słodka , majeranek, kolendra, sól, pieprz i szczypta curry. Makaron gotujemy w osolonej wodzie 6-8 minut na pół twardo. Kroimy cieniutko cebulkę i czosnek. Na rozgrzana patelnie dajemy oliwę z oliwek i wrzucamy mięso. Następnie dodajemy czosnek, cebulę i na końcu przyprawy. Po 1-3 minutach gdy mięso już dojdzie do siebie i się zarumieni dodajemy sos pomidorowy z naszych naturalnych pomidorów robiony ręcznie. Następnie gotujemy jeszcze przez 3 min. Gotowe danie posypujemy serem parmezan. Serdecznie zapraszamy

