**Spaghetti z sosem pomidorowo-warzywnym**

2 marchewki

½ selera

kawałek pora

1 cebula, czosnek

1 koncentrat pomidorowy

1 puszka pulpy pomidorowej

½ kg mięsa mielonego

przyprawa do kuchni włoskiej, oregano, sól, pieprz

1. Cebulę i czosnek obrać i poszatkować.
2. Marchewkę umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę.
3. Cebulę i czosnek chwilkę podsmażyć na oleju. Dodać mięso mielone i marchewkę. Wszystko razem chwilę podsmażyć, aż mięso straci kolor różowy. Dodać pomidory z puszki (razem z sosem z puszki), przecier pomidorowy i bulion. Całość dusić pod przykryciem na niskiej mocy palnika ok. 20 minut. Przyprawić solą, pieprzem i oregano.
4. Spaghetti ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Odcedzić na durszlaku. (Nie przelewać zimną wodą).
5. Spaghetti rozłożyć na talerzach. Polać sosem z mięsem i posypać parmezanem.

 

Wykonali: R. Kosowska, M. Patok