



SMACZNIE (ZA)JADAM
STOŁÓWKA (PRZED)SZKOLNA
ALTERNATYWNIE

Spaghetti z mięsnymi klopsikami i świeżym sosem pomidorowym

10 porcji

Składniki:

Bułka tarta	0,375 kg
Rama culinese	0,07 l
Mąka	0,07 kg
Woda	0,5 l
Rosół wołowy	0,013 kg
Tomato pronto KNORR	1 kg
Koncentrat pomidorowy	5 łyżek stołowych
Cukier	2,5 łyżeczki
Primerba estragonowa	1 łyżeczka
Cebula	2 sztuki średnie
Mięso mielone wołowe	1,15 kg
Papryka czerwona puree	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	2 łyżeczki
Spaghetti KNORR	1,15 kg
Sól i pieprz do smaku	
Bazylia do dekoracji	

Wykonanie:

Z wody i rosółu wołowego przygotuj bulion.

Do rozgrzanej ramy culinese dodaj mąkę i zmieszaj.

Dodaj bulion i gotuj 5 minut.

Dodaj tomato pronto, koncentrat, cukier i primerbę.

Dopraw solą i pieprzem.

Gotuj mieszając około 25 minut.

Cebulę pokrój w drobną kostkę, dodaj mięso, paprykowe puree i bułkę tartą.

Uformuj małe klopsiki.

Smaż na patelni na złoty kolor.

Dodaj do sosu pomidorowego i duś około 20 minut.

Wodę posól, dodaj oliwy i ugotuj spaghetti al dente.

Serwuj makaron wymieszany z sosem, klopsikami i udekoruj bazylią.