

Milánói spagetti



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

50 dkg sertés darálthús

1 db kisebb vöröshagyma

só, bors, vegeta - valamennyit óvatosan

2 db babérlevél

3 tk oregánó

2 tk bazsalikom

2 tk rozmaring

2 tk kakukkf

1 tk vöröshagyma granulátum

1 tk fokhagyma granulátum

1 ek citromlé

1 ek kristálycukor

150 g s írtett paradicsom

1-2 ek olaj, a hús zsírtartalmától függ en

KOTÁNYI f szereket használok leginkább

Elkészítés

A felhevített olajon enyhén pirítom az apróra vágott hagymát és fehérre sütöm a darálthúst.

Minimális vizet (3-5 ek) teszek hozzá, összeforgatom és megszórom valamennyi f szerrel.

Ízlés szerint sózom, borsozom, hozzáadom a cukrot, citromlevet és fed l alatt f zöm. Ha szükséges, minimális vizet adok hozzá.

Amikor már majdnem készen van, akkor öntöm hozzá a s írtett paradicsomot.

Jól összekavarom, takaréklángon hagyom 6-8 percig.

Közben egy csomag spagettit megf ztem és sajtot reszeltem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!