



רכיבים

הכנה

1. לטגן את הבצל, להוסיף את הבשר הטחון, לערבב כל הזמן בעזרת מזלג על מנת שלא יהיו גושים. להוסיף תבלינים, רסק עגבניות ומים. לערבב, להרתיח, להנמיך ולבשל כ-20 דקות.
2. כאשר הרוטב מוכן, לשים ספגטי בצלחת (מסונן ממי הבישול) ומעליו כמות נדיבה של רוטב.

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- בצל
- 1/2 2/1 קילוגרם חזה הודו
- חבילה רסק עגבניות
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית מלח ופלפל שחור
- 1/4 4/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כוס מים

25 דקות ⌚

4 servings 4 ➕