



רכיבים

- בצל בינוני קלוף
- שן שום קלופה
- גזר קלוף
- כפות שמן זית
- גרם בשר
- גרם גבינת מוצרלה קשה מגורדת גס
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כוס מים
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8

הכנה

1. חותכים את הבצל והשום לקוביות. מגררים דק את הגזר.
2. שופכים את השמן לסיר. בעזרת מבוגר, מחממים את השמן על אש בינונית. כעבור כדקה מוסיפים את הבצל והשום לסיר ומטגנים עד שיזהיבו. מדי פעם מערבבים בכף עץ.
3. כאשר הבצל מזהיב, מוסיפים את הגזר והבשר. מועכים ומערבבים במזלג עד שכל הבשר הופך שחום.
4. מערבבים בכוס את רסק העגבניות, הקטשופ, המים המלח, הפלפל והסוכר. שופכים לסיר ומערבבים שוב.
5. מכסים את הסיר, מחלישים את האש ומבשלים כחצי שעה עד שהרוטב הופך לסמיך. מדי פעם מערבבים בכף עץ.
6. בינתיים, מבשלים את הפסטה על פי ההוראות שעל הקופסא.
7. מעבירים את הפסטה לקערות הגשה ויוצקים מעל את הרוטב.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕