

פסטה עם כדורי בשר ברוטב עגבניות



רכיבים

- כפות תבלין לקציצות
- גרם פסטה אסם ספגטי 8
- גרם בשר בקר טחון טחון
- כפות עגבניות מרוסקות
- ביצה
- כוסות מים

הכנה

1. שמים בסיר: 6 כפות רסק עגבניות, 2.5 כוסות מים ו-2 כפות התיבול. מערבבים ומביאים לרתיחה.
2. מערבבים בכלי נפרד בשר בקר טחון עם ביצה, 1/2 כוס מים ושאר תערובת התיבול. ממתינים 5 דק'.
3. מגלגלים כדורים קטנים מתערובת הבשר, ושמים אותם בתוך הסיר עם הרוטב. מביאים לרתיחה ומבשלים 10 דקות בסיר מכוסה על אש נמוכה.
4. במקביל מבשלים את הפסטה על פי הוראות היצרן, ומגישים עם כדורי הבשר ורוטב העגבניות. בתיאבון!

45 דקות

4 servings 4