



רכיבים

- בצל בינוני קלוף
- שן שום קלופה
- גזר קלוף
- כפות שמן זית
- גרם בשר בקר טחון
- גרם רסק עגבניות
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כוס מים
- כפית מלח
- 1/4 1/4 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן
- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'

הכנה

1. חותכים את הבצל והשום לקוביות. מגררים דק את הגזר.
2. שופכים את השמן לסיר. 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 הספגטיני על פי ההוראות שעל הקופסה.
7. מעבירים את הספגטיני לקערות הגשה ויוצקים מעל את הרוטב.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕