

ספגטי מיטבולס מהיפה והיחפן



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פרפקטו ספגטי
- צנצנת רוטב עגבניות לבולונז
- פרוסות לחם
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- כפית שום כתוש כתוש
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק, דק

הכנה

1. שמים את פרוסות הלחם בקערה עם מים, לפי הצורך, עד שהלחם ספוג ונוצרת עיסה.
2. מוסיפים את הבשר, שום, פטרוזיליה וביצה ומערבבים לאיחוד.
3. יוצרים קציצות לא גדולות מדי.
4. מסדרים אותן בתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים בתנור בחום של 180 מעלות כ-15 דקות.
5. במחבת גדולה שמים את רוטב הבולונז, את הקציצות ומחממים.
6. מרתיחים סיר גדול עם מים, ממליחים ומוסיפים כחצי חבילת ספגטי. מבשלים כ-8 דקות או עד שמוכן ומעבירים אל הרוטב ביחד עם מעט מי פסטה.
7. מערבבים עד איחוד ומגישים.

30 דקות

2 2