Spaghetti

300 g makaronu spaghetti
450 g zmielonej łopatki bez kości
200 ml wody
2 średnie marchewki
300 ml Passaty pomidorowej ziołowej
Ser żółty starty na tarce
Ząbek czosnku
Bazylia oraz oregano według uznania
Papryka mielona ostra
Sól, pieprz
Olej

Sposób przygotowania:

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Na rozgrzaną patelnię dodaj mięso – smaż przez około 5 minut. W międzyczasie obierz marchew, umyj ją i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Do podsmażonego mięsa dodaj wodę a następnie dołóż startą marchew – duś pod pokrywką około 5 min. Gdy marchew będzie już miękka dodaj passtę oraz przyprawy. Pozostaw do zagotowania.

Wyłóż makaron na talerz, polej go sosem i posyp mozzarellą.
Smacznego!