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!