

Ítölsk kjötsósa

300 g hakk

1 ½ msk olía

2 dl vatn

2 dl tómatsósa

1 lítill laukur

½ paprika

1 tsk. season all

1 tsk. nautakjötskraftur

steinselja til skrauts

Aðferð:

1. Látið olíu á pönnu og brúnið hakkið. (2 ½)
2. Takið hakkið af pönnunni og látið á disk
3. Brytjið laukinn og paprikuna smátt niður.
4. Látið 1 msk af olíu á pönnuna og mýkið laukinn og paprikuna
5. Hellið vatninu yfir grænmetið og bætið tómatsósunni og hakkinu út í ásamt kryddinu og kjötkraftinum.
6. Látið malla undir loki við vægan hita í 5 – 10 mínútur. (1 ½)

