

Ítalskur hakkréttur

fyrir 3-4

300 gr. hakk

1 tsk salt (eða eftir smekk)

¼ tsk. pipar

2 dl spaghettisósa

1 dl vatn

½ dós niðursoðnar tómatar

2 hvítlauksgeirar (smátt saxaðir).

1 tsk. oregano

1 tsk. ítalskt krydd

1- 1 ½ msk. púðursykur

Aðferð:

1. Kveikið á hellunni (3) látið hakkið á pönnu og brúnið vel. Kryddið eftir smekk með salti og pipar.

Muna að taka hakkið vel í sundur.

2. Setjið tómata og spaghettisósu í pott og bætið hvítlauk, oregano og ítölsku kryddi saman við og látið krauma við vægan hita í u.þ.b. 3 mín.

3. Setjið hakkið og púðursykurinn saman við og látið malla við vægan hita (1-2) í 10-15 mín.

4. Hrærið við og við í pottinum

Berið fram með spaghettí