

Spaghetti Milanese



Ingredienser:

- 400 g spaghetti
- 400 g hakket oksekød
- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 1 porre
- 2 spsk olie
- Salt og peber
- 1 knsp merian
- 2 dl rødvin
- 2 dl vand
- 2 spsk tomatpure

How to:

1. Hak løg, hvidløg og porre fint, steg det i olie
2. Tilsæt kødet og rør rundt indtil det er stegt
3. Krydr med salt, peber, merian og tilsæt vin, vand og tomatpure
4. Lad sovsen simre i ca 30 min, spæd evt til med lidt vand, salt og peber
5. Kog spaghetten og server det hele