

## Spaghettigryde 2 portioner



### Ingredienser:

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 10 g margarine
- 2 spsk koncentreret tomatpure
- 1 tsk paprika
- ½ tsk merian
- 1 del vand
- 4 pølser
- salt og peber
- 200 g spaghetti

### How to:

1. løg og hvidløg snittes fint og svitses i en gryde i margarinen
2. tomatpure, krydderier og vand tilsættes
3. pølserne skæres i tynde skiver og tilsættes
4. sovsen småkoger i 10 minutter og smages til med salt og peber
5. spaghettien brækkes i mindre stykker og koges
6. den kogte spaghetti blandes i sovsen