

# Mingiute de carne pe paste

## Mingiute de carne pe paste

### Ingrediente :

paste (spiralate, spaghetti, dupa preferinta), 250 g carne tocata mixta, 1 ou, 3 linguri smintina, 1 felie de piine alba, 2 cepe, un catel usturoi, 4 linguri ulei, 1 lingurita bulion, 1 conserva rosii (850 ml), jumătate lingurita zahar, coaja rasa de lamiie, 2 linguri ulei, parmezan ras

### Preparare :

Se taie cuburi piinea, se acopera cu smintina si se lasa sa se inmoaie 5 minute. Se amesteca carnea cu oul, piinea, coaja de lamiie, sare, piper. Se fac chiftelute mici. Se toaca ceapa si usturoiul si se calesc in ulei, la foc potrivit. Se adauga bulionul, rosiile din conserva, putin zdrobite (cu tot cu zeama) si chiftelutele. Se lasa sa fiarba innabusit 20-25 de minute, adaugandu-se putina apa daca este necesar. Se condimenteaza. Se fierb pastele conform indicatiilor de pe ambalaj. Se scurg. Se repartizeaza pe farfurii si se repartizeaza deasupra sosul. Se presara parmezan.