

スパゲッティとトマトソースの作り方

ざいりょう ぶん
材料：4人分

スパゲッティ	1袋 ^{ふくろ}
しお 塩	小さじ1
さとう 砂糖	小さじ3 / 4 ^{よんぶんのさん}
オレガノ	小さじ1
こしょう	小さじ1 / 4 ^{よんぶんのいち}
にんにくの粉 ^{こな}	小さじ1 / 8 ^{はちぶんのいち}
かんそう 乾燥されたたまねぎ	小さじ2
切ったトマト	カップ2 (1 / 2) ^{にぶんのいち}
トマトペースト	かん 缶2
スライスされたきのこ	かん 缶1



作り方

1. まず、なべに塩しおと、砂糖さとうと、オレガノと、こしょうと、にんにくと、たまねぎと、切ったトマトと、トマトペーストと、きのこを入れます。2時間じかんにます。時々ときどきいためてください。
2. 次に、別のなべべつにスパゲッティを10-12分つぎにます。
3. スパゲッティをあとにた後、水を切ります。
4. 最後さいごに、スパゲッティを皿さらにのせて、ソースをかけます。



それで、できあがりです。