สปาเก็ตตี้หมูสับปั้นก้อน

วัตถุดิบ

- 100 กรัม หมูสับ
- 5 กรัม เกล็ดขนมปัง
- 1 ช้อนชา ซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 1 ช้อนชา ซอสหอยนางรมแม็กกี้
- 0.5 ช้อนชา น้ำตาลทราย
- 0.25 ช้อนชา พริกไทยดำป่น
- 2 ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่สับ
- 40 กรัม มะเขือเทศท้อสับ
- 1 ช้อนชา กระเทียมสับ
- 3 ช้อนโต๊ะ ซอสมะเขือเทศ
- 2 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม
- 100 กรัม น้ำเปล่า
- 0.25 ช้อนชา พริกไทยดำป่น
- 1 ช้อนชา น้ำตาล
- 150 กรัม เส้นสปาเก็ตตี้ต้มสุก

วิธีทำ

1. นำหมูสับมาผสมกับ ซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม และ ซอสหอยนางรมแม็กกี้ น้ำตาล พริกไทยดำป่น และเกล็ดขนมปัง คลุกเคล้านวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม พักไว้
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงไป นำหมูที่ปั้นไว้ลงไปจี่ในกระทะให้ทั่วทั้งลูก
3. จากนั้นใส่หอมหัวใหญ่ และกระเทียมลงผัดจนหอม ตามด้วยมะเขือเทศท้อสับ ผัดต่อไปอีกสักครู่
4. ปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ และซอสปรุงอาหารแม็กกี้ สูตรผัดกลมกล่อม พริกไทย น้ำตาล ผัดจนเข้ากัน และเติมน้ำเปล่าลงไป เคี่ยวจนเดือดดี
5. ใส่เส้นลงไปผัด ผัดให้เข้ากัน ปิดไฟ ยกลง จัดลงจานพร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารเช้าสปาเก็ตตี้หมูสับปั้นก้อน

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	71.3 กรัม
พลังงาน	441.99 kcal
ไขมัน	11.56 กรัม
โปรตีน	13.99 กรัม

23 นาที

2 ที่