

Sauce à spaghetti

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 à 2 livres de viande mélangée (Porc, bœuf ou porc, bœuf, veau)
- ½ sac de légumes congelés pour sauce à spaghetti
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre
- ½ pot épices El mamia
- 1 canne tomates broyées 796 ml
- 3 c. à soupes de pâte de tomate
- 1 canne de tomates en dés 540 ml
- 2 c. à soupe de sucre
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de sauce chili



Préparation

1. Appuyer sur sauté et attendre que l'écran inscrive Hot.
2. Mettre l'huile d'olive et faire revenir la viande jusqu'à temps qu'elle soit cuite.
3. Saler et poivrer.
4. Mettre les épices.
5. Mettre les légumes et continuer la cuisson 1 minute.
6. Appuyer sur cancel.
7. Mettre le reste des ingrédients sur le dessus de la viande SANS mélanger. Ceci a pour but d'éviter les Burn.
8. Mettre le couvercle et s'assurer que la valve est à Sealing.
9. Appuyer sur Pressure cook ou Manuel pour 12 minutes. (Cela prend environ une dizaine de minutes pour que la pression monte au complet.)
10. QR (tourner la valve à Venting)
11. Mélanger