רכיבים:

½ ק"ג בשר בקר טחון טרי

2 בצלים גדולים

שמן קנולה (לטיגון)

2 כוסות מים

2 קופסאות רסק עגבניות, קטנות

5-3 כפיות פפריקה מתוקה (לפי הטעם)

½ כפית פפריקה חריפה (לא חובה)

1 כפית מלח

אורגנו לפי הטעם

1 חבילה ספגטי

אופן ההכנה:

1. מכינים את הספגטי ע"פ הוראות היצרן כפי שרשום על גבי האריזה.
2. קולפים את הבצלים, חותכים לקוביות קטנות.
3. מחממים מחבת עמוקה על להבה גבוהה, מוסיפים שמן קנולה ומוסיפים את הבצל. מטגנים את הבצל, תוך ערבוב לפרקים עד שהוא משחים.
4. מוסיפים את הבשר ומערבבים עד שהוא משנה את צבעו.
5. מנמיכים את האש ומוסיפים תוך כדי ערבוב מתמיד את רסק העגבניות, הפפריקה, המלח והמים. (את המים יש להוסיף בהדרגה על מנת לוודא שהסמיכות של הרוטב אינה נפגמת. בשלב זה הרוטב אמור להיות דליל אבל לא דליל מידי). מגבירים את האש ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים כ-25-35 דקות.
6. מוסיפים אורגנו, מערבבים ומבשלים כ- 5 דקות נוספות על אש נמוכה.