



Bolognese w greckim stylu

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- czarne oliwki - 10 sztuk
- pomidorki cherry - 120 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w paski, czosnek w plasterki, a pomidorki i oliwki na pół.
2. Mięso mielone wraz z cebulą i czosnkiem podsmaż, aż będzie rumiane. Makaron ugotuj.
3. Do mięsa dodaj posiekane pomidory z puszki wraz z sokiem.
4. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i gotuj około 10 minut.
5. Na końcu dorzuć do sosu oliwki i pomidorki. Gotuj jeszcze 2-3 minuty. Podawaj z makaronem. Dodatkowo posyp sos świeżo posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl