



przepisy.pl

Bolońska łódź podwodna



Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- starty ser cheddar - 30 gramów
- mini bagietka - 4 sztuki
- oliwa - 3 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso zrumień na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy.
2. Następnie wlej szklankę wody i dodaj pokrojone w cienkie paseczki chilli.
3. Wsyp zawartość opakowania Knorr, całość dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
4. Bułki przekrój wzdłuż do $\frac{3}{4}$ ich głębokości i zapiecz chwilę w piekarniku.
5. Chrupiące bagietki napełnij mięsnym sosem, a ich wierzch posyp startym serem. Podawaj natychmiast.

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