



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 250 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 300 gramów
- marchewka - 3 sztuki
- seler naciowy, łodygi - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki oraz marchewki obierz, pokrój w niedużą kostkę i ugotuj do miękkości we wrzącej wodzie. Odcedź. Łodygi selera obierz z włókien i pokrój w podobnej wielkości kawałki.
2. Czosnek oraz cebulę posiekaj i przesmaż na rozgrzanej patelni z oliwą. Dodaj mięso i smaż do momentu zrumienienia.
3. Stwórz boloński sos mieszając Fix z 250 ml wody, wlej na patelnię z mięsem. Dodaj kawałki selera i całość doprowadź do wrzenia. Gotuj 10 minut.
4. Zmniejsz ogień a następnie dodaj ugotowane wcześniej warzywa. Wszystko razem wymieszaj i gotuj jeszcze 5 minut.