



przepisy.pl

## Klasyczne ragout bolognese



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron tagliatelle lub farfalle - 200 gramów
- mielona wołowina - 500 gramów
- seler naciowy, łodyga - 1 sztuka
- mała cebula - 1 sztuka
- czerwone wino - 100 mililitrów
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- parmezan - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojone w drobna kosteczkę cebulę i seler. Smaż aż warzywa delikatnie zaczną brązowieć. Dodaj mięso mielone i smaż aż zrobi się zupełnie suche. Następnie dodaj czerwone wino i gotuj tak długo aż zacznie skwierczeć tłuszcz a wino zupełnie odparuje.
3. Dodaj wtedy pomidory z puszki oraz zawartość opakowania Knorra. Nada ono potrawie prawdziwie włoski smak oraz poprawi konsystencję sosu. Wszystko razem gotuj dwie minuty po czym dodaj śmietanę i dokładnie wymieszaj.
4. Gotowe ragout połącz z ugotowanym wcześniej makaronem. Podawaj posypane tartym parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)