



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron linguine - 400 gramów
- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- oliwa - 3 łyżeczki
- cheddar starty - 50 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- kielki bazylii - 5 gramów
- pomidory bez skórki w puszcze - 2 opakowania

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

Sposób przygotowania:

1. na oliwie smażymy pokrojoną w kostkę cebulę następnie mięso ... podlewamy połowa szklanki wody i dodajemy pokrojoną w drobną kostkę marchew , dusimy aż woda wyparuje ... dodajemy pomidory oraz przyprawy dusimy jakieś 10 minut ... na koniec dodajemy fix knorr ...podajemy z makaronem posypane ulubionym serem i kielkami Smacznego:)