



przepisy.pl

Makaron "5 ziaren" z sosem pesto/chili



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- pomidory w kawałkach - 400 gramów
- fasolka szparagowa w zalewie - 400 gramów
- pesto - 80 gramów
- suszone oregano - 3 szczypty
- cebula pokrojona w piórka - 1 sztuka
- czosnek utarty - 2 sztuki
- makaron "5 ziaren" - 400 gramów
- olej lub oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. 2 łyżki oleju rozlać na patelni i rozgrzać na średnim ogniu.
2. Mięso smażyć na rozgrzanym oleju (można rozdrobnić widelcem), dodać cebulę i zetrzeć czosnek. Smażyć około 10 - 15 minut.
3. Fix wymieszać w miseczce, dodać pomidory i dokładnie wymieszać, następnie wlać na patelnię. Gotować ok. 5 minut.
4. Fasolkę odcedzić i wsypać do sosu, następnie łyżką stołową dodać pesto. Gotować około 3 minut.
5. Makaron ugotować w osolonej wodzie (najlepiej al-dente, z łyżeczką oleju w wodzie).

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