



Makaron bolognese

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 1 opakowanie
- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 szklanki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- ser żółty tarty - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. W tym czasie na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż posiekany czosnek i cebulę.
3. Dodaj mielone mięso z indyka i smaż kolejne kilka minut mieszając, aby z mięsa nie zrobiły się grudki.
4. Fix Knorr wymieszaj z suszonymi ziołami i przecierem pomidorowym.
5. Wlej płyn do mięsa, dokładnie wymieszaj i zagotuj.
6. Dodaj odcedzony makaron. Całość ponownie zagotuj, wymieszaj i natychmiast podawaj posypane startym serem.

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