



Makaron po bolońsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 400 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- makaron spaghetti lub tagliatelle - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- czerwone wino - 150 mililitrów
- sos pomidorowy - 500 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- parmezan - 50 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, marchew, seler i czosnek drobno posiekaj i podsmaż na małej ilości oliwy. Przelóż do innego naczynia.
2. Na patelnię włóż mięso mielone. Podsmaż na mocnym ogniu do lekkiego zbrązowienia.
3. Dodaj z powrotem warzywa i wlej wino. Duś chwilę, aż alkohol odparuje.
4. Wlej sos pomidorowy, dodaj Bulionetkę wołową Knorr i przyprawy. Wszystko dokładnie wymieszaj i duś na małym ogniu około 30 minut.
5. Makaron ugotuj al dente w dużej ilości osolonej wody. Odsącz, wyłóż na talerz i polej sosem. Posyp startym parmezanem i udekoruj ziołami.

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