



przepisy.pl

Makaron tagliatelle z sosem bolognese i mozzarellą



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- mielona wołowina - 400 gramów
- krojone pomidory z puszki - 1 opakowanie
- mozzarella - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- świeża bazylia - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente wg. instrukcji na opakowaniu. Odcedź. W międzyczasie zetrzyj mozzarellę na grubej tarce lub po prostu podziel ręcznie na mniejsze kawałki. Drobno posiekaj czosnek i przesmaż na oleju przez 1-2 min. Dodaj mięso i dalej smaż aż utraci różowy kolor, przez 5-7 minut.
2. Dodaj pomidory i zawartość opakowania Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj sos na małym ogniu przez 10 minut.
3. Wymieszaj pastę z sosem. Podawaj z mozzarellą i listkami bazylii.

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