



przepisy.pl

Makaron z chili i chorizo



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ugotowany makaron - 300 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone mieszane - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- kiełbasa chorizo - 100 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj mięso i smaż razem do momentu odparowania wody.
2. Fix wymieszaj z 250 ml wody i wlej do mięsa. Doprowadź do wrzenia i gotuj 10 minut.
3. Chorizo oraz papryczkę chili pokrój w krążki i przesmaż na drugiej patelni. Po chwili dodaj ugotowany makaron i wymieszaj.
4. Gorący makaron przełóż do naczynia, w którym będziesz go podawać. Na wierzch wyłóż mięsny sos i udekoruj listkami pietruszki.

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