



przepisy.pl

Makaron z mięsem mielonym w sosie pomidorowym



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 250 gramów
- olej - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- biała część pora - 100 gramów
- cukinia - 75 gramów
- czerwona papryka - 75 gramów
- marchewka - 75 gramów
- chuda wołowina - 350 gramów
- pasta pomidorowa - 350 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron według zaleceń producenta.
2. Na rozgrzanym oleju podsmaż mięso mielone, a gdy będzie już suche, dodaj warzywa: cebulę pokrojoną w julienne oraz pora, cukinię i marchewkę pokrojone w paseczki. Całość smaż, aż warzywa lekko się zarumienią. Wtedy dodaj pastę pomidorową, 150 ml wody z gotowania makaronu oraz zawartość Knorr Naturalnie Smaczne, który pomoże uzyskać doskonały smak i pożądaną konsystencję sosu.
3. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, gotuj ok. 3 minut, a następnie połącz z ugotowanym makaronem.

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