






przepisy.pl

Muszelki z sosem mięsno-warzywnym



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron muszelki - 200 gramów
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 200 gramów
- Cukinia mała - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- oliwki zielone - 100 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- oregano - 1 łyżeczka
- pomidory w puszcze - 1 sztuka
- olej do smażenia - 2 łyżki
- woda - 2 litry
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Mięso mielone smaż na patelni z niewielką ilością oleju. Po 5 minutach dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i cukinię oraz 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Smaż kolejne 5 minut.
3. Dodaj oliwki oraz pomidory z puszki.
4. Fix Knorr wymieszaj z 300ml zimnej wody.
5. Wlej płyn na patelnię gotuj z pozostałymi składnikami aż sos lekko zgęstnieje.
6. Dodaj odcedzony makaron, całość chwilę podduś, wymieszaj i podawaj posypane oregano.

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