



przepisy.pl

Penne z mięsem i zieloną fasolką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- makaron penne - 400 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- zielona fasolka (mrożona) - 400 gramów
- bazylia - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso i cebulę podsmażyć na oliwie. Przyprawić mini kostką Czosnek Knorr, solą, pieprzem. Dodać koncentrat pomidorowy wymieszany z 0,5 szklanki wody. Doprawić do smaku suszoną bazylią i oregano.
2. W osobnych garnkach ugotować makaron i fasolkę. Ugotowany makaron wymieszać z sosem. Podawać otoczony zieloną fasolką. Można po wierzchu posypać serem.

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