



przepisy.pl

Pikantna zapiekanka bolońska



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron kolanka - 300 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone - 300 gramów
- pomidory pelatti - 400 gramów
- starty żółty ser - 100 gramów
- świeże oregano - 0.5 pęczków
- sól - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- woda - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Odcedź.
2. Mięso przesmaż na rozgrzanej patelni, dodaj Fix Knorr i wymieszaj.
3. Następnie dodaj pokrojone pomidory wraz z zalewą, listki oregano oraz 150 ml wody. Zagotuj.
4. Gotowy sos wymieszaj z makaronem i całość przełóż do naczynia żaroodpornego. Wierzch posyp równomiernie startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj w temp. 175 st. C przez 25 minut.

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