



przepisy.pl

Pikantne penne bolognese



Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 300 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- makaron - 300 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- woda - 250 mililitrów
- tarty żółty ser - 100 gramów
- olej - 3 łyżki

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



30 minut



5 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone podsmaż przez około 8 minut na gorącym oleju.
2. Fix wymieszaj z 250 mililitrami zimnej wody, dodaj do smażonego mięsa. Całość doprowadź do wrzenia. Mięso duś jeszcze pod przykryciem około 10 minut, mieszając sos co jakiś czas.
3. Na koniec dodaj dwa pokrojone w kostkę pomidory i duś jeszcze wszystko razem około 3 minut.
4. Sos podawaj wymieszany z ugotowanym na sposób al dente makaronem i tartym serem.

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