



Spaghetti

przepisy.pl



Składniki:

- cukinia - 200 gramów
- mielone wieprzowe - 600 gramów
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylią - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotowałam osobno w osolonej wodzie 300 gram. Mięso mielone smażyłam na patelni razem z cukinią pokrojona w kostkę pokruszyłam na to 2 kostki mini czosnkowe Knorr dodałam oregano i bazylię oraz zioła prowansalskie
2. Wymieszałam smażyłam aż zmiękła cukinia i mięsko się wysmażyło. Dodałam pomidory z puszki wszystko razem z sosem FIX Pikantne Bolognese z chili Knorr
3. Dodałam przecie pomidorowy 200 gram oraz wodę 2 szklanki. Dusiłam wszystko razem. Do miski włożyłam makaron i zalałam sosem na około makaronu smacznego

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