



przepisy.pl

Spaghetti bolognese na ostro



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron np. spaghetti - 1 opakowanie
- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 40 dekagramów
- boczek pokrojony w kostkę - 10 dekagramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- papryczka chilli - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- żółty ser starty - 10 dekagramów
- czerwona cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzaną patelnię wsypać boczek pokrojony w kostkę, cebulę, czosnek.
2. Doprawić mięso mielone. Dodać sól, tymianek, pieprz i inne składniki w zależności jaki chcemy uzyskać smak. Dodajemy mięso na patelnię i smażymy aż nabierze koloru.
3. Dodać Fix Knorr wymieszany z wodą, dodać małą szczyptę cukru, mieszać dłuższą chwilę. Następnie dodać 2 posiekane papryczki chilli, na sam koniec można dodać zioła.
4. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją.
5. Makaron podawać z sosem posypany starym serem.

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