



przepisy.pl

## Spaghetti bolognese z klopsikami



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- zielone oliwki - 3 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ugotowany makaron np. spaghetti - 300 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Mielone mięso wymieszaj z Przyprawą do mięsa Knorr, a następnie uformuj z niego małe kulki.
2. Kulki oprósz delikatnie mąką pszenną i obsmaż na patelni.
3. Dodaj posiekany czosnek i chilli. Smaż chwilę do momentu, aż czosnek zacznie delikatnie zmieniać kolor. Dodaj pomidory z puszki i pokrojone oliwki oraz opakowanie przyprawy do wieprzowiny - doprawi on sos do smaku oraz nada odpowiedniej konsystencji.
4. Sos gotuj chwilę aż zgęstnieje, dodaj posiekaną natkę pietruszki i makaron.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)