



przepisy.pl

Spaghetti bolognese z pulpecikami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone cielęce - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- makaron spaghetti - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda - 1.5 szklanek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu. Następnie odcedź go i odstaw.
2. Mięso mielone połącz z połową szklanką wody i dopraw według uznania. Następnie wyrób rękoma masę i zrób małe pulpeciki.
3. Cebulę i czosnek pokrój w bardzo drobną kostkę i podsmaż na oliwie.
4. Następnie dodaj pulpeciki i całość smaź kilka minut.
5. Fix Knorr połącz w przecierem pomidorowym i szklanką wody. Całość wlej na patelnię z pulpecikami.
6. Dodaj pozostałe przyprawy oraz posiekaną natkę pietruszki. Gotuj, aż sos lekko zgęstnieje. Podawaj z makaronem.

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