



przepisy.pl

Spaghetti bolognese z warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielone mięso wołowo-więprzowe - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- czerwone wino - 150 mililitrów
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek i cebulę posiekaj, seler pokrój w drobną kostkę, a marchew zetrzyj na tarce. Mięso wyjmij z lodówki godzinę przed smażeniem, aby nabrało temperatury pokojowej.
2. W szerokim rondlu podsmaż na oliwie warzywa. Po chwili dodaj mięso. Smaż powoli i często mieszaj, aby nie zrobiły się grudki.
3. Kiedy mięso nabierze koloru, wlej wino i poczekaj aż połowa odparuje.
4. Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese wymieszaj z 500 ml wody i wlej do mięsa. Całość duś około 20 minut, aż sos zgęstnieje. Podawaj z makaronem spaghetti. Gotując makaron warto pamiętać, aby zastosować się do zaleceń producenta i ugotować go al dente, wtedy potrawa będzie smaczniejsza.

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