



przepisy.pl

Spaghetti bolognese z warzywami i grzybami



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 200 gramów
- krojone pomidory z puszki - 2 opakowania
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- pieczarki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- garść świeżej bazylii - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój drobno cebulę. Pokrój cukinię i paprykę w drobną kostkę. Dokładnie umyj pieczarki, osusz i pokrój na plasterki. Ugotuj makaron wg. instrukcji na opakowaniu. Odcedź.
2. W czasie gdy makaron się gotuje przesmaż cebulę w 1 łyżce oleju do momentu gdy zacznie zmieniać kolor. Dodaj pieczarki, cukinię i paprykę. Smaż na dość mocnym ogniu przez 5-7 minut.
3. Wymieszaj pomidory z puszki z zawartością opakowania Knorr Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj przez 10 min. Dodaj warzywa i gotuj jeszcze 2-3 minuty. Wymieszaj makaron z sosem i podawaj z listkami świeżej bazylii.

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