



przepisy.pl

Spaghetti bolognese z warzywami



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 200 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- spaghetti - 175 gramów
- warzywa (np. papryka, cukinia) - 200 gramów
- starty parmezan - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- ser mascarpone - 1 łyżka
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż mięso na gorącym oleju do momentu, gdy zrobi się sypkie. Dolej 250 ml wody i zagotuj.
2. Przygotuj zawartość torebki Fix Spaghetti Bolognese Knorr do mięsa zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie dodaj do mięsa i dokładnie wymieszaj.
3. Ugotuj makaron spaghetti al dente w dużej ilości wrzącej, osolonej wody. Następnie zahartuj go zimną wodą na durszlaku.
4. Oczyszcz warzywa, umyj i pokrój w małą kostkę. Dodaj do sosu i gotuj bez przykrycia, na wolnym ogniu przez 5 - 8 minut.
5. Podawaj spaghetti z sosem, posypane startym parmezanem. Możesz dodać do sosu również 1 łyżkę sera mascarpone i doprawić go do smaku pieprzem oraz solą, jeśli uznasz, że zachodzi taka potrzeba.

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