



przepisy.pl

Spaghetti „bolońskie” dla vegetarian



30 minut 3 osoby Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana ugotowana - 1 szklanka
- pieczarki średnie - 6 sztuk
- cebula średnia - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- kukurydza bonduelle mała puszka - 1 sztuka
- ser żółty - 10 dekagramów
- masło klarowane - 2 łyżki
- trójkolorowy makaron do spaghetti - 1 opakowanie
- oregano - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- pieprz - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki obieramy ze skórki. Kroimy na 4-5 kawałków, a następnie na cienkie plasterki. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę. Przesmażamy na rumiano na łyżce masła. Dodajemy pokrojone pieczarki i dusimy do czasu aż pieczarki zmiękną. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
2. Cukinię kroimy na pół, wydrążamy miękki miąższ i każdą połówkę dzielimy na 2 części, a następnie kroimy w plasterki. Na głębokiej patelni rozpuszczamy pozostałe masło i przesmażamy ma nim przez 2-3 minuty ugotowaną kaszę.
3. Dodajemy posiekaną cukinię i smażymy 5 minut, po czym dorzucamy pieczarki. Wlewamy fix do spaghetti, przygotowany zgodnie z przepisem na opakowaniu.
4. Doprawiamy do smaku pieprzem.
5. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu z dodatkiem łyżki oliwy, odcedzamy. Gorący nakładamy na talerz. Polewamy sosem, posypujemy startym żółtym serem

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