



przepisy.pl

Spaghetti z bakłażanem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 200 gramów
- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- bakłażan - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 gramów
- parmezan lub inny twardy ser - 100 gramów
- świeży lubczyk - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Bakłażana w całości upiecz w piekarniku, gdy będzie miękki obierz ze skóry i pokrój w drobną kosteczkę.
3. Na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę i czosnek. Gdy cebula się zeszkli, dodaj mielone mięso.
4. Wszystko razem smaż aż mięso zacznie się rumienić. Dodaj wtedy pomidory z puszki, około 200 ml wody i żeby danie było odpowiednio gęste i idealnie doprawione - fix Knorr. Wszystko razem gotuj aż sos zgęstnieje. Dodaj bakłażana i gotuj jeszcze około 5 minut. Tuż przed podaniem, do sosu dodaj posiekany lubczyk. Sos podawaj na makaronie, posypany z wierzchu obficie tartym parmezanem.

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