



przepisy.pl

## Spaghetti z fixem trochę inaczej



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mielone z indyka - 0.5 kilogramów
- marchew duża - 1 sztuka
- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- makaron spaghetti - 25 dekagramów
- parmezan utarty - 5 dekagramów
- woda - 3 szklanki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Bulionetka wołowa Knorr** - 0.5 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Utrzeć na grubych oczkach tarki jarzynowej marchew. Cebulę usiekać drobno. Pomidory sparzyć - zdjąć z nich skórkę i pokroić w kostkę.
2. W garnku o grubym dnie rozgrzać olej. Wrzucić cebulę i marchew. Smażyć aż cebula się zeszkli. Dołożyć rozdrobnione mięso i smażyć mieszając aż się zrumieni. Wrzucić pomidory. Dalej podsmażać aż puszczą sok. Wlać 3 szklanki wody. Zagotować.
3. Wrzucić 1/2 kostki bulionu wołowego i gotować 30 minut na małym gazie przy uchylonej pokrywie. Wsypać przyprawy, wkruszyć, kostkę Rosołu z kury Knorr, mini kostkę Czosnek - dobrze wymieszać. Gotować jeszcze 5 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)