



przepisy.pl

Spaghetti z suszonymi pomidorami



Składniki:

- mielone mięso wieprzowe - 400 gramów
- makaron spaghetti - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- suszone pomidory w oleju - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- woda - 0.5 szklanek

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj w drobną kostkę. Suszone pomidory przecedź (zachowaj olej) i pokrój w paseczki.
2. Mięso mielone podsmaż z cebulą na oleju z pomidorów, aż będzie rumiane. Makaron ugotuj.
3. Do mięsa dodaj pokrojone pomidory z puszki razem z sokiem oraz pomidory suszone.
4. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i gotuj około 10 minut. Podawaj z makaronem. Takie włoskie danie serwuj posypane serem, np. parmezanem.

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