



przepisy.pl

## Spaghetti z marchewką



### Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- makaron spaghetti (porcja) - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów
- oregano - 2 łyżeczki
- czerwone wino - 125 mililitrów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Fix Spaghetti Napoli Knorr według przepisu, mieszając go z wodą. Cebulę i czosnek posiekaj w kostkę, marchewkę w plasterki.
2. Na rozgrzaną oliwę wrzuć cebule, czosnek, marchewkę. Podsmaż chwilę, następnie dodaj mięso i smaż do zrumienienia. Podlej winem, smaż aż wino odparuje. Wlej Fix Spaghetti, dodaj, oregano. Wymieszaj, duś jeszcze razem chwilę aż sos zgęstnieje.
3. Makaron ugotuj al dente. Wymieszaj z sosem mięsnym.

---

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)