



przepisy.pl

## Tagliatelle z mielonym mięsem



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- makaron tagliatelle - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr**
- mięso mielone - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki (posiekana) - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- wytrawne czerwone wino - 125 mililitrów
- marchew - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Posiekaj drobno cebulę i czosnek. Zetrzyj marchew. Obierz i drobno pokrój seler naciowy. Na patelni rozgrzej oliwę, zeszklij cebulę, dodaj marchew, seler naciowy, czosnek i wymieszaj.
3. Dodaj mielone mięso.
4. Następnie dolej wino i gotuj do odparowania.
5. Wymieszaj Fix Knorr Spaghetti Bolognese z wodą, a następnie dodaj na patelnię razem z gałązką rozmarynu. Wymieszaj i duś na wolnym ogniu.
6. Kiedy sos będzie gotowy wyjmij rozmaryn. Dodaj natkę pietruszki, połącz sos z makaronem,
7. Podawaj.

---

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)