



przepisy.pl

Tradycyjne Spaghetti Bolognese



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 300 gramów
- mięso mielone mieszane - 300 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 0.5 sztuk
- pomidory - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- starty parmezan - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie i odcedź.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Marchew obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Dodaj do cebuli i smaż chwilę razem.
3. Na patelnię dodaj mięso i smaż do momentu zarumienienia. Następnie wlej 250 ml wody.
4. Do mięsa wsyp zawartość opakowania Knorr, wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień, dodaj pokrojone w kostkę pomidory i gotuj jeszcze 10 minut.
5. Dodaj makaron, dokładnie wymieszaj z sosem. Gotowe danie nałóż na talerze. Wierzch posyp startym parmezanem.

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