



przepisy.pl

Włoski dla początkujących



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 200 gramów
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- makaron spaghetti - 0.5 kilogramów
- starty parmezan
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż mięso na oleju do momentu, kiedy zrobi się sypkie.
2. Oczyść warzywa i pokrój je w małą kostkę, po czym dodaj do mięsa.
3. Całość zalej sosem Knorr i gotuj bez przykrycia, na wolnym ogniu przez 10-15 minut. Dopraw do smaku pieprzem, oregano i solą (jeśli uznasz to za konieczne).
4. Podawaj danie z makaronem spaghetti, posypane parmezanem i udekorowane listkami bazylii.

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