



przepisy.pl

Ziołowe spaghetti bolognese z soczewicą



Składniki:

- spaghetti - 300 gramów
- soczewica czerwona ugotowana - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- seler naciowy łodyga - 1 sztuka
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- bazyliia - 6 listki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Seler obierz z włókien i pokrój na nieduże kawałki. Cebulę przesmaż na rozgrzanej patelni, następnie dodaj kawałki selera.
2. Na patelnię dodaj pomidory, 100 ml wody oraz Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese, aby sos nabrał ziołowego smaku i idealnej konsystencji. Sos doprowadź do wrzenia.
3. Do sosu dodaj soczewicę, zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
4. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie, następnie odcedź i gorący wyłóż na talerze. Wierzch makaronu pokryj przygotowanym sosem i udekoruj listkami bazylii.

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