

Spaghetti po bolońsku z pieczarkami



MONI0212



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
papryka czerwona	1 szt
pieczarki	250 gram
cebula	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	do smaku
przecier pomidorowy	150 ml
oliwa	do smażenia
papryka zielona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki myjemy, obieramy i kroimy na plasterki. Paprkę myjemy, oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. Cebulkę kroimy w kostkę. Na patelnię z oliwą wkładamy mięso i przysmażamy. Dodajemy warzywa, przyprawy. Dusimy aż wszystkie składniki będą miękkie.
- KROK 2 Przecier pomidorowy rozrabiamy z 1/2 szkl wody przegotowanej. Wlewamy na przygotowane mięso z warzywami. Mieszymy aż do uzyskania jednolitego koloru.
- KROK 3 Jeszcze przez 2 minuty podsmażamy, ewentualnie doprawiamy i podajemy z makaronem typu spaghetti.