

## spaghetti bolognese



### KAJKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	0,5 kg
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>świeży czosnek</b>	4 ząbki
<b>seler</b>	
<b>marchewka</b>	
<b>pietruszka</b>	
<b>koncentrat pomidorowy</b>	
<b>bazylia świeża</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso przesmażamy na patelni. Dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę i świeżo zmielony czosnek. Marchewkę, seler i pietruszkę ścieramy na tarce na małych oczkach i dodajemy do mięsa. Wlewamy koncentrat i przesmażamy na patelni. Dodajemy przyprawy oraz liście bazylii drobno posiekane. Jeśli sos wyszedł nam zbyt gęsty dolewamy na koniec wody.