

Spaghetti z mięsem mielonym, bakłażanem i suszonymi pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	250 g
Mój przepis na: spaghetti bolognese	1 opakowanie
mięso mielone	250 g
olej	2 łyżki
pomidory suszone Smak	2 łyżki
kapary całe Smak	1 łyżka
bakłażan	1 szt.
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 250 g mięsa mielonego lekko podsmażyć z suszonymi pomidorami, bakłażanem i kaparami na 2 łyżkach oleju przez około 7-8 minut.
- KROK 3 Do mięsa wlać 250 ml wody, wsypać zawartość opakowania, całość dokładnie wymieszać i zagotować. Całość dusić pod przykryciem na małym ogniu przez około 8 minut, od czasu do czasu mieszając.
- KROK 4 W międzyczasie ugotować al dente 250 g makaronu spaghetti, zgodnie z instrukcją na opakowaniu producenta.
- KROK 5 Przed podaniem wymieszać makaron z sosem i mięsem oraz posypać tartym parmezanem. Danie jest gotowe! Smacznego!