

spaghetti po bolońsku ze śmietaną (2-3osoby)



NIXI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	pół paczki
pomidory krojone z puszki	1 puszka
mięso mielone wieprzowe	250-300 gram
cebula	1 średnia
czosek	1-2 ząbki
śmietana 12%	2-3 łyżki
pieczarki	wedle uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kroimy cebulę i pieczarki, wrzucamy na patelnię - podsmażamy, dodajemy mięso i smażymy, w międzyczasie wstawiamy makaron, do usmażonego mięsa dodajemy pomidory, dorzucamy posiekanego czosnku, dusimy przez chwilę, dodajemy 2-3 łyżki śmietany, przyprawiamy, dusimy chwilę czekając aż makaron się ugotuje. polecam posypać serem i przyozdobić świeżą bazylią, aby nie tylko pysznie smakowało, ale też wyglądało :)