

Makaron z sosem warzywnym



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron wstążki	50 dag
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
szparagówka	20 dag
mięso mielone	30 dag
oliwa	
pomidor	2 sztuki
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko podsmażamy na oliwie. Dodajemy posiekana cebulkę, marchew, pietruszkę, paprykę startą na tarce oraz ugotowaną wcześniej szparagówkę. Całość dusimy pod przykryciem aż wszystkie warzywa będą miękkie. Na koniec dodajemy przetartego/zmiksowanego pomidora. Doprawiamy do smaku.

Tak przygotowanym sosem polewamy ugotowany al dente makaron.