

Spaghetti bolognese



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	50 dag
cebula	1 sztuka duża
czosnek	3 ząbki
oliwa	30 ml
mielone mięso wołowe	50 dag
pomidory z puszki	20 dag
sól	do smaku
bazylia świeża	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron należy ugotować al dente. Czosnek oraz cebulę posiekać, podsmażyć na oliwie z oliwek. Następnie dodać mięso i usmażyć doprawiając do smaku solą i pieprzem. Dodać pomidory (wcześniej należy je odsączyć z zalewy i pokroić). Makaron należy wymieszać z sosem, przełożyć na talerze i posypać posiekanymi listkami bazylii.