

spaghetti bolognese



TYTAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso	75 dag
przyprawy do smaku	dowolna
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Witam jest to mój pierwszy przepis. Osobiście bardzo lubię spaghetti bolognese. Spaghetti bolognese robimy tak kroimy cebule w kostkę, rozgrzewamy oliwę z oliwek i smażymy cebulę (musi się zeszklić) następnie dodajemy mięso mielone i mieszamy a zarazem dziobmy i rozdrabniamy mięso i smażymy (ok 30 minut). Za ten czas nastawiamy wodę na makaron najlepiej włoski i gotujemy na al dente (gotujemy tyle ile pisze na opakowaniu). Zalewamy sosem pomidorowym (całe opakowanie) i gotujemy 10-15 minut odcedzamy makaron, smakujemy doprawiamy do smaku solą lub pieprzem i gotowe. SMACZNEGO!!!