




Spaghetti bolognese

 Barbara Mulik

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

Mięso wołowe mielone - 150 g

Olej - 3 łyżka

Makaron spaghetti - 150 g

Czosnek - 1 ząbek

Fix do spaghetti - 37 g

Woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki wysypać fix bolognese i zalać zimną wodą i dokładnie wymieszać.

KROK 2: Na patelnię na rozgrzaną oliwę wrzucić mięso mielone i podsmażyć ok. 10 minut. Do podsmażonego mięsa wlać zawartość miseczki, oraz dodać ząbek czosnku wyciśnięty na prasce. Podsmażamy jeszcze 10 minut, ciągle mieszając.

KROK 3: Makaron spaghetti gotujemy według przepisu na opakowaniu.

KROK 4: Na talerz włożyć makaron, połączyć sosem i przybrać natką pietruszki.

Smacznego.