



Spaghetti Bolognese

 Dorota Duszak

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

Fix do spaghetti bolognese bio - 1 szt. makaron spaghetti pełnoziarnisty bio - 1/3 opakowanie
papryka czerwona świeża - 1/2 szt. zielony koperek - 1/3 pęczek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj we wrzącej, osolonej wodzie (15 minut).

KROK 2: Paprykę umyj. Oczyszczyć z nasion. Skrój w kosteczkę.

KROK 3: Kubek napełnij wodą (220 ml), dodaj fix do spaghetti bolognese. Dokładnie wymieszaj, najlepiej trzepaczką. Wlej do rozgrzanego garnka, dodaj skrojoną papryczkę. Zagotuj ciągle mieszając. Pogotuj ok. 10 minut. Podawaj z makaronem. Posyp posikany świeżym koperkiem.
Dobrego apetytu.