

Spaghetti bolognese

Przepis dodany przez użytkownika trini6



spagetti

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron spaghetti - 1 op.
- por - 2 szt.
- papryka - 1 szt.
- mięso mielone - 1/2 kg
- sos pomidorowy - 2 szkl.
- suszony rozmaryn - 1/2 łyżka(i)
- tymianek - 1/2 łyżka(i)
- czosnek - 2 ząbki
- oliwa - 2 łyżka(i)
- parmezan -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Na rozgrzaną oliwę wrzucić pokrojone w plasterki pory

2.



Dodać pokrojoną w cienkie paseczki paprykę. Warzywa smażyć, aż do miękkości i lekkiego przyrumienienia. Dodać mięso, a gdy się usmaży wlać sos pomidorowy, wycisnąć czosnek i doprawić rozmarynem, tymiankiem, solą oraz pieprzem. Przez kolejne 10 min wszystko razem dusić.

3.



W tym samym czasie w osolonej wodzie ugotować makaron

4.

Ugotowany makaron przełożyć na talerz, polać sosem. Całość posypać startym parmezanem

