

WEGETARIAŃSKIE SPAGHETTI BOLOGNESE Z SENSATIONAL MIELONYM

SKŁADNIKI

- 2 opakowania Garden Gourmet SENSATIONAL MIELONE
- 2 duże marchewki, drobno posiekane
- 1 seler selerowy, drobno posiekany
- 200 g pieczarek w plasterkach
- 800 g posiekanych pomidorów
- 1 duża cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- Szczypta Gałki muszkatołowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 50 g startego włoskiego sera lub wegańskiej alternatywy
- 25 g świeżych liści bazylii



Wegetariańskie spaghetti bolognese to bogate w smak i aromat danie z makaronu i pomysł na szybki obiad. Wykorzystaj Sensational Mielone od Garden Gourmet i ciesz się tym włoskim klasykiem w wersji roślinnej. Wypróbuj nasz przepis i zaskocz swoich bliskich!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj sos

Rozgrzej oliwę na patelni i smaż cebulę, marchewkę, seler, czosnek i pieczarki aż zmiękną (5-10 minut). Dodaj pozostałe składniki (oprócz SENSATIONAL MIELONE) i gotuj przez 15-20 minut, aż sos zgęstnieje.

2. Ugotuj swój ulubiony makaron spaghetti

Ugotuj makaron spaghetti zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zachowaj 3-4 łyżki wody z gotowania.

3. Czas na Sensational Mielone

Dodaj Sensational Mielone do sosu pomidorowego i podgrzewaj przez 3-4 minuty, dodając wodę z gotowania makaronu.

4. Połącz, wyłóż na talerze i gotowe. Samcznego!

Makaron wymieszaj z sosem i podziel na porcje. Wyśmienite spaghetti Bolognese podawaj z tartym serem i liśćmi świeżej bazylii.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL