



Ingrediente

Paste - 400 de grame
Carne tocata - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Condimente
Branza - 100 sau cascaval
Knorr Fix Bolognese - 1 plic

 25 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se fierb pastele 15 minute in apa cu putina sare si ulei. Se pune uleiul cu ceapa tocata si morcovul tocat la calit, peste care se adauga canea tocata si se amesteca pana se rumeneste putin.
2. Se adauga 250-300 ml apa si plicul de Knorr Fix Spaghetti Bolognese si se lasa la fiert 5 minue. Optional se poate condimenta cu piper. Pastele se scurg de apa si se adauga peste sosul obtinut.
3. Se pune compzitia in farfurie si deasupra se presara cascaval sau branza. Se servesc calde. Pofta Buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>