



Klasszikus bolognai spagetti

Hozzávalók

- 300 g Darált sertéshús, 84% sovány / 16% zsír, nyers
- 360 g spagetti (tészta, száraz)
- 80 g Sajt, Gouda sajt
- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 2 g Fűszerek, bazsalikom, friss
- 1 ek olívaolaj

Elkészítés

1. Kevés olívaolajon enyhén pirítsunk meg 300 g darált húst.
2. Adjunk a megpirített húshoz 300 ml hideg vizet, majd öntsük hozzá a Maggi Bolognai spagetti alap tartalmát, keverjük jól össze, és forraljuk fel.
3. Fedő nélkül, alacsony lángon pároljuk az ételt 8 percig, időnként kevergessük meg.
4. Készítsük el a tésztát a csomagoláson található utasítás szerint.
5. Tálaljuk tésztával a bolognai szószt, majd hintsük meg reszelt sajttal és bazsalikommal az elkészült ételt.

Tápérték adatok

Szénhidrát	74.2 g
Energia	633.15 kcal
Zsír	22.61 g
Fehérje	31.21 g
Telített zsírok	7.99 g

30 Perc

4