

---

## Makaron bolognese

**By Dietetyczka**

Published: 11/23/2007 - 18:24

- 10 dag mięsa mielonego z drobiu,
- ząbek czosnku,
- 2 pomidory,
- po łyżce tymianku, bazylii i startego parmezanu oraz kaparów i oliwy.

Posiekany ząbek czosnku zeszklij na oliwie, dodaj mięso, smaż 5 minut. Dodaj pokrojone, obrane ze skórki pomidory, duś około 10 min. Makaron (5 dag suchego) ugotuj al dente, polej sosem, posyp kaparami, parmezanem i ziołami.

Twoja ocena:

Średnia ocena: 4.5 (2 ocen)