

WEGETARIAŃSKIE SPAGHETTI BOLOGNESE Z GARDEN GOURMET WEGAŃSKI KOTLET MIELONY

SKŁADNIKI

🍴 6 PORCJI

🕒 40 MIN

🍴 ŚREDNI

2 opakowania Garden Gourmet
Wegański Kotlet Mielony

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 Garden Gourmet Wegański Kotlet Mielony 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 Garden Gourmet Wegański Kotlet Mielony) 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 Garden Gourmet Wegański Kotlet Mielony

Rozdrobnij i dodaj Garden Gourmet Wegański Kotlet Mielony 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**