

# СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ С ХАЙБИФ ФАРШЕМ

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



1 порция



60 мин



просто

## ИНГРЕДИЕНТЫ



22 г фарш растительный «Hi Beef»

40 г спагетти

10 г лук репчатый

5 г масло растительное

1 г соль

8 г сельдерей стебель

0,1 г перец черный молотый

22 г томаты протертые

10 г морковь

6 г базилик свежий

10 г сыр пармезан растительный

### Спагетти Болоньезе с Хайбиф фаршем

Нет причин отказываться от вкусных спагетти с соусом Болоньезе, когда вы можете легко сделать их вегетарианскими с растительным фаршем «Hi Beef».



## РЕЦЕПТ

### 1. ОБЖАРИМ ОВОЩИ

Лук, морковь и сельдерей нарезаем мелким кубиком. Разогрейте масло и обжарьте все на растительном масле до золотистого цвета.

### 2. ПРИГОТОВИМ ПАСТУ

Спагетти готовим в большой кастрюле в соответствии с инструкциями на упаковке. Слейте воду, но оставьте 3-4 столовые ложки для дальнейшего приготовления.

### 3. ОБЪЕДИНЯЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Тем временем добавляем Хайбиф фарш в томатный соус и прогреваем в течение 1-2 минуты. Вливаем томаты протертые, провариваем еще 3-4 минуты, при необходимости добавляя воду. Добавляем соль и перец черный молотый.

### 4. ПОДАЕМ И НАСЛАЖДАЕМСЯ!

Подавайте спагетти Болоньезе, посыпав сверху сыром и базиликом.

## ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (160/3 грамм) содержит:			
8	12	36	280 ккал/1170 кДж
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5	8	22	180 ккал/750 кДж

Главная страница > Рецепты > Спагетти Болоньезе с Хайбиф фаршем



По вопросам качества  
8-800-200-70-80  
www.efko.ru

© 2021 АО «УК ЭФКО»  
Адрес: Белгородская область,  
с. Малобыково, ул. Белая Вежа, 1

HEALTHY INNOVATION



О НАС ТЕХНОЛОГИЯ КУПИТЬ