



Dolmio Höstfärssås
RECEPT

Dolmio Höstfärssås



TID 30 min
INGREDIENSER 6 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Dolmio Höstfärssås

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Classico (500g)
- 500 g köttfärs
- 100 g gröna bönor, klippta och hackade
- 1 stor morot var, skuren i små bitar
- 300 g spaghetti
- 300 g majrovor, skalade och skurna i små bitar

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Värm upp en stor stekpanna och bryn köttfärsen, lite i taget. Tillsätt morötter, rovor och gröna bönor och tillaga i 3-4 minuter medan du rör om.
2. Häll i DOLMIO® Classico Pastasås och värm upp tills det kokar. Sänk värmen och koka i 20 minuter. Rör om då och då.
3. Samtidigt kan spaghettin kokas i 10-12 minuter, enligt instruktionerna på paketet. Låt vattnet rinna av och dela upp spaghettin på 4 värmda tallrikar. Lägg på köttfärssåsen.

FLER LIKANDE RECEPT



[Chili con Carne](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



Nöt- och svamp lasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Source URL: <https://www.dolmio.se/recept/dolmio-hostfarssas>