

Spaghetti alla bolognese

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8



Czasochłonny przepis, ale smak wynagrodzi oczekiwanie.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Mięso mielone (drobiowe/wołowo-wieprzowe) - 0,5 kg
- Pomidory - 4-5 szt. lub 1 puszk
- Makaron spaghetti - 1 op.
- Cebule - 2-3 szt.
- Czosnek - 1
- Koncentrat pomidorowy - 1 puszka(i)
- Ser parmezan - utarty - 10
- Oregano -
- Bazylia -
- Rozmaryn -
- Oliwa z oliwek -
- Kostka rosółowa -

Przydatne akcesoria:

Garnek duży na makaron, garnek mniejszy z przykryciem na sos, duuuużo patelnia.

Etapy przyrządzania:

1.



Rozgrzać oliwę, w tym czasie pokroić drobno cebulę. Smażyć delikatnie, do zeszklenia, w żadnym wypadku nie przypalić! Pod koniec dorzucić posiekany czosnek (ewentualnie możemy się posiłkować czosnkiem granulowanym). Usmażone składniki wrzucić do garnka w którym będziemy dusić sos.

2.



Ponownie na patelni (nie ma potrzeby mycia jej, później i tak mieszamy wszystkie smaki ze sobą) rozgrzewamy oliwę (trochę więcej niż w przypadku cebuli) i wrzucamy tam mięso mielone, które podsmażamy na tyle, żeby przestało być surowe. Dobrze jest rozdrobnić je widelcem, żeby nie zostały żadne duże fragmenty. Po podsmażeniu dodajemy je do uprzednio podsmażonej cebuli.

3.



Teraz rozpoczyna się etap wymagający cierpliwości, czyli powolne duszenie na małym ogniu tego, co już mamy w garnku. W międzyczasie trzeba przygotować sobie szklankę gorącej wody z rozpuszczoną kostką rosołową i delikatnie tym podlewać zawartość garnka. Minimalny czas duszenia to 20 minut. Pod koniec duszenia można sobie przygotować pomidory siekając je na drobne kawałki (najlepsze są pomidory świeże, dają niepowtarzalny aromat, ale nie zawsze są dostępne ładne sztuki, wtedy można ratować się gotowcem z puszki)

4.

Teraz jest dobry moment, żeby na drugim gazie nastawić sobie garnek z wodą na makaron - zagotowanie jej trochę potrwa, a za chwilę sos zacznie pachnieć i drażnić kubki smakowe i nie będzie już czasu na czekanie ;) Pamiętaj o dodaniu do makaronu łyżki oleju - nie będzie się kleił przy gotowaniu.

5.



Przygotowane wcześniej posiekane pomidory dodajemy do garnka, doprawiamy śmiało oregano, bazylią, rozmarynem - od tego momentu zapach będzie już mocno przyciągał i zauważycie domowników kręcących się coraz bliżej kuchni :) Dusimy minimum 15 minut, do uzyskania odpowiedniej gęstości sosu (woda musi odparować), po czym dodajemy małą puszkę sosu pomidorowego (nie musi być cała, ale ładnie podkreśli kolor i smak - trzeba próbować).

6.



Makaron wrzucamy do wody, za kilka minut będzie gotowy.

7.



Jeśli makaron się ugotował, odcedź go, ale nie przelewaj zimną wodą jeśli planujesz posiłek od razu - dzięki temu makaron będzie lepki i sos będzie się go ładnie trzymał. Wyłóż makaron na talerze formując gniazdko (ja wiem, to nie takie proste), do środka nałóż sos i posym startym parmezanem. Zostaw na pół minuty, żeby ser lekko się rozpuścił i zaczął ciągnąć.

Jak podawać?

Najlepiej z makaronem spaghetti

Uwagi:

Dobre spaghetti potrzebuje czasu, więc nie spiesz się przygotowując je. Ser: koniecznie parmezan! To detal, ale narawdę podkreśla smak.