

Sos Bolognese do spaghetti

Przepis dodany przez użytkownika domciak

ulubiony przepis moich sióstr :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mielone mięso wołowe typu Tatar (czyli bez tłuszczu) -
- 1/2 l pomidory w kartonie -
- tzw. sugo -
- ząbek czosnku -
- cebula -
- marchewka -
- seler naciowy i oczywiście makaron -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Podstawa tego spaghetti nie jest mięso jak by się wydawało, ale marchewka i seler naciowy (łodygi a nie liście). Siekamy to naprawdę drobno - jest to najbardziej uciążliwa część przygotowywania tego. Na oliwie podsmażamy pokrojona cebule razem z posiekanymi warzywami (najpierw marchew potem dodajemy selera). Gdy zbliża się już do miękkości dodajemy mięso (zazwyczaj proporcje utrzymuje na poziomie 2:2:1 marchew: seler: mięso). Podsmażamy ok. 5 minut. Zalewamy pomidorami z kartonu i dusimy jeszcze przez jakieś 10 do 20 minut pod przykryciem. Z przypraw tylko sol, pieprz i ten czosnek.

