

Spaghetti bolognese

„Nie jest to prawdziwe spaghetti bolognese na winie, ale moje domowe, ulubione i komfortowe. Proponuję zrobić cały gar od razu na kilka porcji. Sos pasuje do makaronu, ale także na lasagne. Spróbujcie! Pokochają Was za ten sos.”

SKŁADNIKI:

- 400 g mięsa wołowo-wieprzowego
- 700 g passaty pomidorowej z ziołami
- 1 cebula duża
- 4 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki suszonej papryki słodkiej
- 1 łyżka pieprzu ziołowego
- 3 łyżki ziół prowansalskich lub oregano
- Sól i pieprz
- Parmezan
- 1 łyżka oliwy/masła

PRZYGOTOWANIE:

- Tłuszcz rozgrzać na patelni, wrzucić mięso, posól, dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Mieszaj dużą łyżką i podsmażaj przez 5-6 minut, następnie dodaj suszoną paprykę, pieprz ziołowy i wymieszaj. Dalej dodaj startą na drobnych oczkach marchewkę, wymieszaj i dodaj passatę pomidorową. Gotuj przez 15-20 minut, następnie dopraw solą, pieprzem i cukrem. Podgotuj jeszcze chwilę i wyłóż na ugotowany makaron/użyj do lasagne i posyp startym parmezanem.

