
Sos bolognese

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4258 razy.

6 plasterków wędzonego boczku,

1 cebula,

1 marchewka,

sól

1/2 selera,

10 dag mielonej wołowiny,

5 dag kurzej wątróbki,

2 łyżki masła,

łyżka ketchupu,

3/4 szklanki białego wytrawnego wina,

3/4 szklanki rosółu,

pieprz

Boczek pokroić na małe kawałki i lekko zrumienić na maśle. Dodać posiekaną cebulę, marchewkę i seler. Gdy cebula będzie miękka dodać wołowinę i smażyć, ciągle mieszając, aż straci kolor surowego mięsa. Dodać posiekaną wątróbkę i smażyć przez 3 min. Dodać ketchup, wino i rosół. Dusić pod przykryciem około 1/2 godz. Podawać do makaronu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>