
Sos boloński 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4916 razy.

I) 200 g drobno siekanej wołowiny

150 g posiekanego wędzonego boczku

3 posiekane wątróbki z drobiu

3 cebule

150 g pieczarek

1/4 l oliwy

300 g obranych pomidorów

1 szklanka czerwonego wytrawnego wina

2 ząbki czosnku

1 łyżka tymianku

1 łyżka bazylii

1 łyżka estragonu

sol pieprz

mieso z boczkiem i wątróbką przesmażyć na oliwie, dodać cebulę, czosnek, pieczarki i zioła. Dusić 1/2 godz. Dodać pomidory i wino. dusić ok. 2 godz. sos powinien być gęsty, ale w razie gdyby się wygotował rozprowadzić nieco wodą lub rosół.

II) 350 g chudej mielonej wołowiny 150 g mielonego boczku, bekonu lub szynki

200 g wątróbek z drobiu

300 g obranych pomidorów

2 cebule

2 marchewki

2 selerki

2 łyżki siekanej natki pietruszki

szklanka białego wytrawnego wina

szklanka rosolu

poł szklanki śmietanki

galka muszkatołowa

sol pieprz

Marchewki, seler, bekon, cebule drobno posiekać, przesmażyć na masle ok. 10 min. przesmażyć mięso, po zrumienieniu dodać wątróbkę. dusić parę minut, dodać pomidory, wino, rosół, sol, pieprz, galkę

muszkatołowa, dusić j.w. Pod koniec duszenia dodać śmietankę. To są tylko dwa przepisy na sos, który ma różne warianty, ale z pewnością wszystkie mieszczą się w ramach tych przepisów.

Smacznego!

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)