

---

# Sos boloński 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3436 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* średnia cebula
- \* marchew
- \* gałązka selera naciowego lub kawałek selera bulwiastego
- \* pół pęczka zielonej pietruszki lub jedna pietruszka
- \* 200 g mięsa wołowego bez tłuszczu
- \* 80 g boczku
- \* goź dzik
- \* 35 g masła
- \* szklanka rosółu
- \* czubata łyżka pasty pomidorowej
- \* sól, pieprz

Przepuścić przez maszynkę oczyszczone i umyte warzywa, mięso, boczek i goź dzik. Dusić w stopionym maśle, aż sos nabierze ciemnożółtego koloru. Wtedy stopniowo dolewać rosół i rozprowadzać pastą pomidorową. Gdyby sos był zbyt gęsty, dolać gorącej wody. Doprawić solą i pieprzem i gotować na słabym ogniu pod przykryciem przez około 1 godzinę. Podając sos, moż na go doprawić śmietaną, tartym parmezanem lub innym ostrym serem. Stosuje się do spaghetti i innych klusek.