
Sos boloński 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3452 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 ciemnozłotego 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, można go doprawić śmietaną, tartym parmezanem lub innym ostrym serem. Stosuje się do spaghetti i innych klusek.