

---

# Sos boloński 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3348 razy.

1/2 kg miesa mielonego (np.wieprzowe)

1-2 cebule

czosnek (ilosc - jak kto lubi)

koncentrat pomidorowy

kostka rosolowa

przyprawy (oregano, pieprz, papryka, sol)

Najpierw mieso miesza sie z przyprawami i wycisnietym czosnkiem i zostawia na ok. 1 godz. Pozniej przsmaza sie je z cebula pokrojona w kostke i dodaje czesc koncentratu pomidorowego (1 male opakowanie). Rownoczesnie gotuje sie bulion z kostki rosolowej, dodaje do niego koncentrat pomidorowy i przyprawy, zwlaszcza duzo oregano.

Jezeli nie chcesz, zeby oregano plywalo ci w sosie - takie farfocle, mozesz je wczesniej wlozyc do Inianej sciereczki i pogotowac - wtedy zmieknie.

Przesmazone mieso dodajesz do bulionu i gotujesz na malym ogniu ok. 1 godz.

Do tego spaghetti na pol-twardo. Polewasz je sosem, posypujesz duza iloscia zoltego startego sera i mozna to jeszcze dodatkowo zapiec w piekarniku przez pare minut.

Smacznego,

From: "Ania Dzięczewska" <annadz@kki.net.pl>