
Sos Bolognese do spaghetti

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7553 razy.

(celowo nie podaje ilosci skladnikow. zazwyczaj robilem to na oko :-)

mielone mieso wolowe typu tatar (czyli bez tluszczu)

1/2 l pomidory w kartonie, tzw. sugo (mozna dostac w sklepach)

zabek czosnku

cebula

a teraz niespodzianki:

marchewka

seler naciowy

i oczywiscie makaron

Podstawa tego spaghetti nie jest miesa jak by sie wydawalo ale marchewka i seler naciowy (lodygi a nie liscie). Siekamy to naprawde drobno - jest to najbardziej uciazliwa czesc przygotowywania tego. Na oliwie podsmazamy pokrojona cebule razem z posiekanymi warzywkami (najpierw marchew potem dodajemy selera). Gdy zbliza sie juz do miekkosci dodajemy mieso (zazwyczaj proporcje utrzymuje na poziomie 2:2:1 marchew:seler:mieso).

Podsmazamy ok. 5 minut. Zalewamy pomidorami z kartonu i dusimy jeszcze przez jakies 10 do 20 minut pod przykryciem. Z przypraw tylko sol, pieprz i ten czosnek.

Makaron jak zwykle :-)

Przepis pochodzi od mojego kolegi Wlocha i jest osobiscie wyprobowany.

Pozdruka

From: Guess <guess@please.respond.to.the.group>

A mleko i biale wino?

Sos jest o wiele smaczniejszy jezeli wleje sie mleko i gotuje az sie cale wygotuje, a potem doda sie wina bialego i znowu poczeka az sie wygotuje, a dopiero potem dodaje sie pomidorki...

Nadstat(a):Q. 2009-06-01 00:06:22