Sos bolonski do spaghetti

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6227 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

500 g wolowiny bez kosci,

50 g surowego boczku,

1 cebula,

2 zabki czosnku,

2 lyzki oliwy,

250 g pomidorow z puszki,

150 ml bulionu wolowego z kostki,

200 ml czerwonego wina,

2 lyzki koncentratu pomidorowego,

1 lyzka oregano,

1 lyzeczka bazylii,

1 lyzeczka cukru,

sol, pieprz.

Spaghetti:

500 g spaghetti,

1 lyzka oliwy,

1 lyzka masla,

100 g parmezanu.

1. Mieso umyc, pokroic w kostke, zemlec razem z boczkiem. Cebule obrac, umyc,

drobno posiekac. Czosnek rozetrzec.

2. W plaskim garnku rozgrzac olej, smazyc przez chwile cebule i czosnek (ale

nie rumienic). Wlozyc mieso, mieszajac smazyc tak dlugo, az zbrazowieje. Dodac pomidoryrazem z sokiem, koncentrat pomidorowy, ziola, sol, pieprz i 1

lyzeczke cukru. Wlac bulion i wino. Dusic na malym ogniu pod przykryciem ok.

50 min, mieszajac od czasu do czasu. Sos powinien byc gesty. Gdyby byl zbyt

gesty, mozna dodac troche wody, bulionu lub wina.

3. Ugotowac spaghetti w duzej ilosci osolonej wody z 1 lyzka oliwy. Odcedzic,

wymieszac z maslem.

4. Na duzy, okragly polmisek wylozyc makaron. Do srodka wlac sos, posypac parmezanem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)