
Sos bolonski do spaghetti

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6268 razy.

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

500 g wołowiny bez kości,

50 g surowego boczku,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki oliwy,

250 g pomidorów z puszki,

150 ml bulionu wołowego z kostki,

200 ml czerwonego wina,

2 łyżki koncentratu pomidorowego,

1 łyżka oregano,

1 łyżeczka bazylii,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

Spaghetti:

500 g spaghetti,

1 łyżka oliwy,

1 łyżka masła,

100 g parmezanu.

1. Mieso umyć, pokroić w kostkę, zemielić razem z boczkiem. Cebule obrać, umyć,

drobno posiekać. Czosnek rozetrzeć.

2. W płaskim garnku rozgrzać olej, smażyć przez chwilę cebule i czosnek (ale

nie rumienić). Włożyć mięso, mieszając smażyć tak długo, aż zbrązowieje. Dodać pomidory razem z sokiem, koncentrat pomidorowy, zioła, sol, pieprz i 1

łyżeczkę cukru. Wlać bulion i wino. Dusić na małym ogniu pod przykryciem ok.

50 min, mieszając od czasu do czasu. Sos powinien być gęsty. Gdyby był zbyt

gęsty, można dodać trochę wody, bulionu lub wina.

3. Ugotować spaghetti w dużej ilości osolonej wody z 1 łyżką oliwy. Odcedzić,

wymieszać z masłem.

4. Na duży, okrągły polmisek wyłożyć makaron. Do środka wlać sos, posypać parmezanem i od razu podawać.

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

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