

# Spaghetti Bolognese



Autor: **CookWithMe**  
Przepisów: 19 Ocena: 174



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Mielone mięso z indyka - 500g
- Pomidory w kawałkach - 1 puszka
- Koncentrat pomidorowy - 100 g
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 2 ząbki
- Oregano, Zioła prowansalskie
- Sól, Pieprz
- Oliwa z oliwek
- Woda - 200 ml
- Makaron spaghetti
- Ser parmezan
- Masło - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Na początku cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę, podsmażamy ją na oliwie aż cebula się zeszkli. Następnie dodajemy mięso i podsmażamy mieszając od czasu do czasu, aż mięso zmieni swój kolor.



- 2 Kolejnym krokiem jest dodanie pomidorów z puszki oraz koncentratu. Należy również dolać wodę. Mięso dusimy na małym ogniu i wszystko doprawiamy oregano, ziołami prowansalskimi, solą oraz pieprzem. Sos należy mieszać od czasu do czasu.

Gdy sos zgęstnieje jest to znak, aby ugotować makaron spaghetti. Do sosu dodajemy łyżkę masła, aby uzyskać lepszy smak.

Odcedzając makaron na sitku, nie hartujemy go, lecz skraplamy oliwą z oliwek i wykładamy na talerze.

Ostatnia czynność to dodanie do makaronu zrobionego przez nas sosu oraz posypanie wszystkiego startym parmezanem.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: