

Spaghetti z sosem bolognese:

Autor: **helenapon**Przepisów: **474** Ocena: **4377**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250 g makaronu
- 400 g mielonego mięsa wołowo-wieprzowego
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz, odrobina cukru do smaku
- 1 szklanka domowej pasty warzywnej lub 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- oregano lub tymianek
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- kilka łyżek białego wina
- 3 łyżki startego żółtego sera
- gałązki świeżego koperku do dekoracji

Sposób przygotowania:

1

Na rozgrzany olej wrzucić drobno posiekaną cebulę i leciutko zeszklić. Dodać mielone mięso i listek laurowy, chwilę smażyć, cały czas mieszając.

Następnie dodać pastę warzywną lub koncentrat (mogą być pomidory obrane ze skórki) i przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą, słodką papryką, pieprzem i cukrem. Wlać wino. Dodać oregano lub tymianek. Odparować nadmiar płynu.

Ugotować makaron (nie rozgotować).

Podać z sosem. Wokół talerza zetrzeć na drobnych oczkach żółty ser. Udekorować pomidorkami koktajlowymi i gałązkami świeżego koperku.

Twoje notatki do przepisu: