

# Ragu bolognese



Autor: **tunaCooking**  
Przepisów: **85** Ocena: **817**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- mięso mielone ( indyk, ale może być mięso wieprzowe, lub wieprzowo-wołowe), 1 kg
- duże marchewki, 3 szt.
- duże cebule, 2szt.
- seler, 1 szt.
- czosnek, 2-3 ząbki
- przecier pomidorowy, 300 g
- oregano, bazylija, chili, pieprz biały i pieprz czarny

## Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać i pokroić w kostkę. W dużym garnku zeszklić cebulę i czosnek, potem dołożyć pozostałe warzywa. Podsmażyć do miękkości.
- 2 Dodać mięso, smażyć do zbrązowienia.
- 3 Koncentrat pomidorowy wymieszać z wodą (ok. 2 łyżki koncentratu na 200ml wody) i dodawać do mięsa.
- 4 Przyprawami doprawić do smaku
- 5 Całość dusić 1,5 godziny pod przykryciem. Po tym strasznie długim czasie ragu jest gotowe do jedzenia, wreszcie.

## Twoje notatki do przepisu: