

Spaghetti bolognese



Autor: **Anwen**
Przepisów: **13** Ocena: **166**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Mięso mielone wołowe - 500g (tacka)
- Rosół wołowy/kostka rosołowa wołowa - 1 szklanka
- Sos sojowy - 1 łyżka
- Czerwone wino wytrawne - pół butelki (około 320ml)
- Kostka rosołowa grzybowa - 1/2
- Pieprz - 1/2 łyżeczki
- Liść laurowy
- Cebula biała
- Czosnek - 4 ząbki
- Pomidory krojone - 1 puszka
- Majeranek - łyżeczka
- Oregano - łyżeczka
- Pieprz cayenne - w zależności od upodobań
- Papryka słodka - 1/2 łyżeczki
- Przecier pomidorowy - 1 łyżki
- Bazylia suszona lub świeża
- makaron spaghetti

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę pokrój w kostkę i delikatnie podsmaż na patelni. Posiekaj czosnek i dodaj go razem z mielonym mięsem. Rozdrobnij mięso drewnianą łyżką i i trzymaj na patelni aż niemal całe się podsmaży. Następnie dodaj do mięsa trochę sosu sojowego, do wzbogacenia smaku (nie jest to konieczne) i dolej wina oraz rosół wieprzowy. Dodaj również pieprz i liść laurowy, a następnie gotuj aż sos zgęstnieje. Może to zająć około pół godziny - im dłużej tym więcej smaku będzie miał sos.
- 2 W międzyczasie ugotuj makaron spaghetti. Gdy sos już odparuje dodaj puszkę pomidorów. Podczas lata, gdy łatwo dostępne są dobre, świeże pomidory dodaj również świeżych - dodadzą do smaku słodyczy. Wymieszaj i poczekaj aż składniki się ze sobą połączą. Do sosu dodaj przypraw - majeranku, oregano, pieprzu cayenne i papryki słodkiej (polecam również przyprawę włoską) i wszystko wymieszaj. Na samym końcu dodaj przecieru pomidorowego do wzbogacenia koloru (gdy dodasz go wcześniej sos robi się szary przez gotowanie przecieru). Możesz również dodać suszonej bazylii, ale również dopiero pod koniec, ponieważ podgrzewana suszona bazylia gorzknieje. Podawaj z odrobiną parmezanu.

Twoje notatki do przepisu: