

Spaghetti bolognese: sos zrób sam od A do Z



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2653**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g mięsa mielonego wieprzowo - wołowego lub z łopatki
- 2 puszki pomidorów bez skórki w całości lub 500 g dojrzałych malinowych
- 1 duża cebula
- 3 - 4 ząbki czosnku
- 4 - 5 łyżek przecieru pomidorowego
- sól, świeżo zmielony pieprz
- po 1,5 łyżeczki: mielonej ostrej papryki i słodkiej, suszonej bazylii, oregano, tymianku
- 1 łyżka cukru (wydobędzie słodycz z pomidorów)
- 3 - 4 łyżki oleju rzepakowego
- 50 g twardego żółtego sera w kawałku
- 1 opakowanie makaronu spaghetti dowolnej marki (jeśli lubicie, może być pełnoziarnisty)

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę, olej rozgrzać na patelni lub w garnku. Wrzucić cebulę i smażyć do zeszklenia, dodać czosnek, chwilę razem przesmażyć. Mięso wyjąć z opakowania i - żeby się łatwiej potem rozdrabniało - pokroić na desce wzdłuż i w szerz, wrzucić na patelnię, smażyć często mieszając.



- ② Powinno się ścinać, trzeba je łyżką rozdrabniać na mniejsze kawałki. Posolić mocno i popieprzyć do smaku. Dodać wraz z sokiem pokrojone lub roztarte w palcach (bez gniazd nasiennych) pomidory z puszki. Doprawić pozostałymi przyprawami i cukrem, dołożyć przecier pomidorowy.



- ③ Dusić na wolnym ogniu, aż pomidory odparują - sami zdecydujcie, jak długo, czy ma być trochę płynu, czy tylko mocno zredukowany sos.
Podczas dochodzenia sosu zagotować wodę z solą i 1 łyżką oleju, wrzucić makaron i ugotować al dente; odcedzić.
Zetrzeć ser na tarce o najdrobniejszych oczkach. Na talerze nakładać porcję makaronu, na to sos i starty żółty ser. Dekorować świeżymi listkami bazylii.

Twoje notatki do przepisu: