

Spaghetti bolognese

Składniki:

Klasyczny sos pomidorowy do spaghetti

Mięso mielone 30 dkg (najlepiej wołowo-wieprzowe)

Makaron spaghetti - dwie porcje.

Tarty ser, najlepiej parmezan.

1-na mała cebula

Pieprz, kostka rosołowa.

Rozmaryn, oregano, natka pietruszki - najlepiej świeże

Margaryna + oliwa

Sposób przyrządzenia:

- Przygotuj sos do spaghetti wg. przepisu na str. Spaghetti - klasyczny przepis.
- Na patelni rozgrzej olej z dodatkiem margaryny i dodaj cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj mięso i smaż całość, nieustannie mieszając, aby nie zrobiły się grudki.
- Po kilkunastu minutach smażenia, dodaj przyprawy. (z przyprawami należy uważać, aby nie zdominowały sosu spaghetti) i jeszcze chwilę smaż mięso.
- Do mięsa dodaj klasyczny sos spaghetti oraz 2-3 łyżki wody z gotowanego w tym czasie makaronu.
- Duś wszystko pod przykrywką ok. 10 min.
- Odcedź makaron i przełóż na patelnię z sosem. Wymieszaj wszystko razem i gorące wykładaj na talerze, lub gorący makaron wyłóż na talerze i obłóż sosem, a każdy osobiście wymiesza sobie spaghetti na talerzu.
- Tarty ser do posypywania, podaj w oddzielnej miseczce.