

Spaghetti bolognese Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

g makaronu spaghetti	400-500
dkg mięsa mielonego wołowego	25
marchewka	1
łodygi selera naciowego	3
ząbki czosnku	2-3
puszka 400g pomidorów bez skórki	1
szkl. przecieru pomidorowego	1,5
łyżki oliwy	3-4
sól, pieprz mielony, odrobina cukru	do smaku:
oregano	q łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i selera myjemy, oczyszczamy. Z selera usuwamy ew. podłużne włókna. Marchewkę ścieramy na dużych oczkach tarki jarzynowej albo kroimy w drobną kostkę, selera kroimy w cienkie półplasterki. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. W rondlu rozgrzewamy oliwę, wkładamy mięso i smażymy na silnym ogniu mieszając aż lekko się zrumieni. Dodajemy marchewkę i selera, smażymy jeszcze kilka chwil. Następnie dodajemy pomidory wraz z zalewą, przecier i czosnek, doprawiamy odrobiną cukru i dusimy na małym ogniu ok.1 godziny - sos boloński jest tym lepszy im dłużej się dusi. Po godzinie, doprawiamy solą, pieprzem i oregano, dusimy następną godzinę - sos ma tylko lekko pyrkotać. Jeśli w trakcie duszenia stwierdzimy, że sos jest zbyt gęsty (ma być gęsty!) możemy dolać kilka łyżek wody. Makaron gotujemy al dente w osolonym wrzątku, odcedzamy i od razu przekładamy do sosu, mieszamy chwilę aż makaron obtoczy się w sosie, ale nie ma w nim pływać. Podajemy posypując wierzch cienkimi płatkami parmezanu zestruganymi z kawałka np. obieraczką do warzyw.