

Sos niby-boloński /ale pyszny !/ do klusek



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	20 dag
cebula	1 szt
marchew	1 szt
Goździki całe Prymat	1 szt
masło	3 dag
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
wędzony boczek	5-8 dag
sól, pieprz	do smaku
bulion	1 szklanka
natka pietruszki	2,3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa, mięso, boczek i goździk zemleć. Dusić w maśle ,cały czas mieszając,do ciemnozłotego, prawie brązowego koloru. Dolać bulion wymieszany z koncentratem. Do zbyt gęstego sosu dodać gorącej wody. Doprawić solą i pieprzem, dusić na małym ogniu 30-45 minut. Podawać z ulubionym makaronem.

Można podprawić śmietaną,posypać dowolnym żółtym serem.