



Bolognai spagetti

🕒 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben megmossuk a sárgarépát, a sárga céklát és a petrezselyemgyökeret, meghámozzuk őket, és reszelőn finomra reszeljük. Ezután apró kockákra vágjuk a hagymát és a fokhagymát és a póréhagymát is.
- 2 Megmelegítjük az olívaolajat egy serpenyőben, és megpirítjuk benne a darált húst. Amikor a darált hús színt kapott, hozzáadjuk az előzőleg feldarabolt zöldségeket, és kissé megpirítjuk őket.
- 3 Ezután hozzáadjuk a paradicsompürét és a hámozott paradicsomkonzervet, valamint a Kotányi fűszereket és a további ízesítőket, majd felöntjük a zöldségalaplével. Ezután tíz percig pároljuk.
- 4 Közben a tésztát egy fazék sós vízben al dente-re főzzük, majd szitán átszűrjük. Amikor a tészta elkészült, a bolognai mártással együtt mély tányérban elrendezzük, parmezánnal díszítjük, és tálaljuk.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Spagetti
300 g	Marhahús, darált
3 ek	Olívaolaj
1 db	Répa
1 db	Cékla, sárga
1 db	Fehérrépa
0.5 db	Póréhagyma
1 db	Hagyma
1 gerezd	Fokhagyma
1 tk	Paradicsompüré
1 konzerv	Paradicsom, hámozott
500 ml	Zöldségalaplé
	Parmezán a tálaláshoz
1 tk	♦ Paprika, édes
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	♦ Rozmaring, őrölt
1 tk	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 tk	♦ Bazsalikom, morzsolt
1 tk	♦ Oregánó, morzsolt
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

