

Spaghetti Bolognese

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

250 g	Spaghetti
300 g	Mięso mielone wołowe
3 łyżeczki	Oliwa z oliwek
1 szt	Marchew
1 szt	Żółty burak
1 szt	Pietruszka korzeniowa
0.5 szt	Por
1 szt	Cebula
1 szt	Ząbek czosnku
1 łyżka	Pasta pomidorowa
1 puszka	Pomidory obrane
500 ml	Bulion warzywny
	Parmezan do dekoracji
1 łyżka	Papryka Słodka mielona
1 łyżka	Czosnek granulowany
1 łyżka	Rozmaryn cięty
1 łyżka	Tymianek otarty
1 łyżka	Bazylia otarta
1 łyżka	Oregano otarte
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku marchewkę, buraka żółtego i korzeń pietruszki umyj, obierz i zatrzyj na drobnej tarce. Następnie pokrój cebulę i czosnek w drobną kostkę. Por również pokrój na małe kawałki.
2. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni i podsmaż na niej mięso mielone. Gdy mięso mielone nabierze koloru, dodaj pokrojone wcześniej warzywa i również je krótko podsmaż.
3. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i puszkę obranych pomidorów oraz zioła i przyprawy Kotányi i zalej bulionem warzywnym. Następnie gotuj na kuchence przez dziesięć minut.
4. Makaron ugotuj w garnku z osoloną wodą aż będzie al dente, a następnie przecedź przez sitko. Gotowy makaron ułóż na głębokim talerzu, polej sosem bolońskim, posyp parmezanem i podawaj.