



Спагетти Болонезе

🕒 30—40 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Вымойте морковь, очистите ее и мелко натрите на терке. Затем нарежьте лук и чеснок на мелкие кусочки. Также нарежьте лук-порей небольшими кубиками.
- 2 Разогрейте на сковороде оливковое масло и обжарьте в нем мясной фарш. Когда мясной фарш потемнеет, добавьте нарезанные овощи и также немного обжарьте их.
- 3 Добавьте томатную пасту и томаты из банки, специи и влейте овощной бульон. Затем тушите на плите в течение десяти минут.
- 4 Тем временем сварите спагетти в подсоленной воде до состояния аль денте и откиньте на дуршлаг. Готовую пасту выложите в глубокую тарелку вместе с соусом Болонезе, посыпьте пармезаном и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 г	Спагетти
300 г	Мясной фарш
3 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Морковь
0.5 шт.	Лук-порей
1 шт.	Репчатый лук
1 шт.	Зубчик чеснока
1 ч. л.	Томатная паста
1 банка	Очищенные томаты
500 мл	Овощной бульон
1 ч. л.	Пармезан для украшения
1 ч. л.	♦ Красный перец Паприка сладкая молотая
1 ч. л.	♦ Чеснок измельченный
1 ч. л.	♦ Розмарин нарезанный
1 ч. л.	♦ Тимьян (Чабрец) измельченный
1 ч. л.	♦ Базилик измельченный
1 ч. л.	♦ Орегано (Душица) измельченный
1 щепотка	♦ Перец черный горошек
1 щепотка	♦ Соль морская

