

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