

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Спагеті
300 г	Яловичого фаршу
3 ст.л.	Оливкової олії
1	Морква
1	Жовтий буряк
1	Корінь петрушки
0.5 шт.	Стебла порею
1	Цибуля
1	Зубчик часнику
1 ч.л.	Томатної пасти
1 банка	Очищених томатів
500 мл	Овочевого бульйону
	Пармезан для декорування
1 ч.л.	Паприка, особлива солодка
1 ч.л.	Гранульованого часнику
1 ч.л.	Подрібненого розмарину
1 ч.л.	Подрібненого чебрецю
1 ч.л.	Базилік, подрібнений
1 ч.л.	Орегано, подрібнений
1 щіпка	Чорний перець горошок
1 щіпка	Сіль морська йодована

Паста з соусом Болоньєзе

30—40 хв

Приготування

1. Вимити моркву, жовтий буряк і корінь петрушки, очистити та натерти на дрібній тертці. Нарізати цибулю та часник дрібними кубиками. Порей нарізати невеликими шматочками.
2. Розігріти оливкову олію на сковороді та обсмажити яловичий фарш. Коли фарш підрум'яниться, додати заздалегідь нарізані овочі та злегка обсмажити.
3. Додати томатну пасту та банку очищених томатів, спеції та трави Kotányi, влити овочевий бульйон. Тушкувати на плиті протягом десяти хвилин.
4. Відварити пасту в підсоленій воді до стану al dente, відкинути на друшляк. Викласти пасту в глибоку тарілку разом із соусом болоньєзе, прикрасити пармезаном та подати до столу.

