



Паста з соусом Болоньезе

⌚ 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 болоньезе, прикрасити пармезаном та подати до столу.

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

