



# Спагети Болонезе

⌚ 30–40 Минути 

## Подготовка

- 1 Измийте и обелете зеленчуците. Настържете моркова, корена от магданоз и жълтото цвекло на фино ренде. Нарезжете прера, лука и чесъна на ситно.
- 2 Загрейте малко зехтин на тиган и пригответе каймата. Добавете зеленчуците, когато каймата вече не е червена.
- 3 Изсипете зеленчуковия бульон в тигана при каймата и зеленчуците. Добавете консервата от домати и доматиената паста, както и подправките. Оставете да къкри около 10 минути.
- 4 През това време пригответе спагетите ал денте.
- 5 Разпределете готовите спагети в две чинии заедно със соса и поръсете настързан пармезан.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Спагети
300 g	Телешка кайма
	Пармезан

### Сос Болонезе

2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Морков
1 бр.	Жълто цвекло
1 бр.	Корен от магданоз
Половин	Пера
1 бр.	Лук
1 скилидка	Чесън
1 ч.л.	Доматена паста
1 консерва	Домати
500 ml	Зеленчуков бульон
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

