



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Spaghete
300 g	Carne tocată de vită
3 lingură	Ulei de măsline
1	Morcov
1	Sfeclă galbenă
1	Rădăcină de pătrunjel
0.5	Fir de praz
1	Ceapă
1	Cățel de usturoi
1 lingură	Pastă de tomate
1 cutie	Roșii decojite
500 ml	Supă de legume (baza)
	Parmezan pentru decor
1 linguriță	♦ Boia de ardei dulce
1 linguriță	♦ Usturoi granulat
1 linguriță	♦ Rozmarin tocat
1 linguriță	♦ Cimbru mărunțit
1 linguriță	♦ Busuioc mărunțit
1 linguriță	♦ Oregano mărunțit
1 praf	♦ Piper negru boabe
1 praf	♦ Sare de mare iodată

Spaghette Bolognese

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Se spală morcovul, sfecla galbenă și rădăcina de pătrunjel și se dau fin prin răzătoare. Se taie ceapa, usturoiul și prazul în cuburi și bucăți mici.
- 2 Se încălzește uleiul de măsline într-o tigaie și se prăjește carnea tocată. Când carnea și-a schimbat culoarea, se adăugă legumele tăiate anterior și se continuă prajirea.
- 3 Se adaugă pasta de roșii și roșiile decojite, verdețurile și condimentele Kotányi și supa de legume. Se lasă la fiert timp de zece minute.
- 4 Între timp, pastele pot fi gătite într-o oală cu apă sărată până la al dente și apoi strecurate printr-o sită. Când pastele sunt gata, pot fi aranjate într-o farfurie adâncă împreună cu sosul bolognez, garnisite cu parmezan și servite.

