

ANIA STARMACH

Spaghetti bolognese

Co kupić?

- 300ml passaty pomidorowej
- 300g mielonej wołowiny
- 300g makaronu spaghetti
- 30g tartego parmezanu
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała cebula
- 0.5 łyżeczki suszonego tymianku
- 0.5 łyżeczki suszonego oregano
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- świeża bazylia

Jak przygotować?

1. Na głębokiej patelni rozgrzej około 2 łyżki oliwy z oliwek.
2. Na rozgrzaną patelnię wrzuć czosnek i cebulę, a po chwili dodaj mięso, rozdrabniaj je np. widelcem, tak aby nie powstały grube mięsne grudki.
3. Do mięsa dodaj zioła oraz koncentrat. Całość podgrzewaj przez chwilę, dodaj passatę (przecier pomidorowy), gotuj na małym ogniu około 30 minut.
4. Makaron ugotuj al dente, podawaj go z sosem, serem, i bazylią.