

ANIA STARMACH

Zapiekany makaron z sosem bolognese

Co kupić?

- 300g makaronu penne
- 300g mielonej wołowiny
- 400ml passaty pomidorowej
- 50g 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, podgrzewaj przez chwilę sos, dodaj passatę (przecier pomidorowy). Całość gotuj na małym ogniu około 30 minut.
4. Makaron gotuj 2 minuty krócej niż wskazuje instrukcja na opakowaniu. Po odcedzeniu zachowaj kilka łyżek wody, w której gotował się makaron.
5. Makaron wymieszaj z gotowym sosem mięsnym. Dodaj 2 łyżki wody, która została z gotowania makaronu (jeśli sos jest bardzo gęsty, wtedy dodaj więcej) i połowę parmezanu. Całość wymieszaj.

ANIA STARMACH

6. Makaron przełóż do naczynia żaroodpornego, posyp go pozostałym serem, zapiekaj około 20-30 minut w temperaturze 180 stopni.