

Spaghetti po bolońsku



Jedno z dań, które robię zdecydowanie za rzadko. Tutaj w wersji najprostszej, możecie dodać do niego ulubione przyprawy lub zioła oraz posypać tartym parmezanem.

Składniki:

- 400g mięsa mielonego (najlepsza łopatką wieprzowo-wołowa)
- 2 średnie cebule
- 2 średnie pomidory
- sos boloński (Winiary, Knorr lub Culineo)
- oregano
- pieprz
- sól
- oliwa do smażenia

- 200g makaronu spaghetti

Wykonanie:

1. Cebule obieramy, drobno siekamy (robię to w blenderze) i przesmażamy na oliwie.
2. Na przyrumienioną cebulę wykładamy mięso i smażymy na małym ogniu, rozgniatając drewnianym widelcem mięso tak, by się rozdrobniło.
3. Pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skórki i siekamy (lub wrzucamy do blendera).
4. Kiedy mięso zmieni kolor, dodajemy do niego pomidory. Dusimy razem przez kilka minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Dolewamy półtorej szklanki ciepłej wody, wsypujemy sos, mieszamy i dusimy razem na małym ogniu.
6. Dopraviamy oregano, pieprzem i solą. Kiedy całość zgęstnieje, wyłączamy gaz.
7. Makaron gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie (według opisu na opakowaniu) z dodatkiem łyżki oliwy. Odcedzamy, nakładamy na talerze i polewamy sosem. Możemy dodatkowo posypać startym serem lub obłożyć listkami bazylii.