

СПАГЕТИ „БОЛОНЕЗЕ“

Класическа рецепта за паста със сос „Болонезе“, който е любим вкус на много от нас. Основните съставки в соса са каймата и доматиите и е подходящ за всички видове паста от „Земята на траките“.



Необходими продукти за 5 порции

- 1 пакет СПАГЕТИ от натурална пшеница (500 г)
- 500 г смляно телешко месо (или кайма)
- 2 глави кромид лук
- 2 моркова
- 500 г мляни домати (или доматиен сос)
- 120 г червено вино
- 2-3 скилидки чесън
- черен пипер и сол на вкус
- 30-40 г настъргано твърдо сирене (пармезан, грана падано или друго по избор)

Начин на приготвяне

Нарежете на ситно лука, чесъна и морковите и ги запържете в зехтин (или олио). Добавете смляното месо и също го запържете. Изсипете виното и бъркайте няколко минути, докато се изпари алкохолът. Добавете сол и черен пипер на вкус. Оставете да ври, докато сосът се сгъсти.

Сварете спагетите, като спазвате инструкциите на етикета.

Сервирайте спагетите в подходяща чиния. Полейте обилно със соса и поръсете с настъргано твърдо сирене (пармезан, грана падано или друго по избор).

Сосът е подходящ и за другите видове паста, предлагани от „Земята на траките“.

Добър апетит!