

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE

30 minut

Lista składników:

- 1 opakowanie mięsa mielonego z Kurczaka Zagrodowego (380 g)
- 1 duża cebula
- 1 marchewka
- 2 łydgi selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 2 opakowania krojonych pomidorów z puszki (2 x 400 g)
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- Pół łyżeczki suszonej bazylii
- Pół łyżeczki słodkiej papryki w proszku
- Sól i pieprz do smaku
- 200 g makaronu spaghetti
- Tarty parmezan do posypania
- Listki bazylii do dekoracji



Obejrzyj film

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekaj. Marchewkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach, seler pokrój w cienkie plasterki.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj cebulę, marchewkę, seler i czosnek, smaż 5 minut.
3. Dołóż mięso, smaż kolejne 5 minut, często mieszając.
4. Wlej pomidory, dodaj przyprawy. Przykryj i gotuj 20 minut, od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby dolej odrobinę wody na patelnię.
5. Makaron ugotuj al dente, dodaj do sosu, wymieszaj. Danie nałóż na talerze, posyp bazylią i parmezanem.