



SPAGETTI PO BOLOŃSKU

Pracownia Gospodarstwa Domowego



DRODZY UCZESTNICY!

Dziś zapraszam Was na kolejne zajęcia z gotowania.

Aby zrobić pyszne spaghetti najważniejsze jest dobre mięso wołowe z odrobiną wieprzowiny, świeże warzywa, wysokiej jakości makaron oraz dodatki. Zapraszam Was na prosty, najlepszy i sprawdzony przepis na to danie. Dziś przedstawię cały przepis krok po kroku. To dobry pomysł na rewelacyjny obiad dla całej rodziny!



SKŁADNIKI (1)

Mięso mielone wołowe lub wieprzowo -wołowe
500 g



Przecier pomidorowy
500 ml



Cebula
1 szt.



SKŁADNIKI (2)

Marchewka
1 szt.



Sól, zioła prowansalskie,
suszone pomidory, czosnek
po 1 łyżeczce



Ulubiony makaron
pół opakowania





Krok 1

Kroimy drobno cebulę i
marchewkę.





Krok 2

Rozgrzewamy na patelni tłuszcz (masło klarowane, smalec lub olej).





Krok 3

Na patelnię władamy pokrojoną cebulę i mięso mielone. Smażymy, cały czas mieszając drewnianą łypatką.





Krok 4

Do podsmażonego mięsa z cebulą dodajemy pokrojoną marchew i przez chwilę smażymy razem.





Krok 5

Dodajemy sól i
przyprawy oraz
zmiążdżony czosnek.





Krok 6

Do mięsa z warzywami
dodajemy sos
pomidorowy i mieszamy.





Krok 7

Patelnię przykrywamy pokrywką i dusimy na wolnym ogniu około 1 godzinę.





Krok 8

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu.





Krok 10

Na talerzu układamy ugotowany makaron i sos mięsny. Posypujemy natką pietruszki lub innymi ziołami.



TO JUŻ KONIEC NA DZIŚ!

Czy przepis był dla Państwa łatwy i czytelny?

Przesyłajcie komentarze i swoje uwagi!

Pozdrawiam

