Sos Bolognese

Sos bolognese jest smaczny, po?ywny i ?atwy do przyrz?dzania - nawet w ?rodku lasu.

Podany przepis jest na 6 osób.

Zast?puj?c pomidory w puszce koncentratem pomidorowym i wod?, mo?na uzyska? wi?ksz? ilo?? sosu.

Sk?adniki

- 3 cebule
- 2 puszki pomidorów w puszce (mog? by? ca?e pomidory - s? ta?sze, i tak rozbij? si? pod wp?ywem temperatury oraz mieszania)
- 500g mi?sa mielonego (mo?na nawet z 250g)
- pó? - ca?a g?ówka czosnku
- sól i pieprz do smaku
- bazylia i oregano (najlepiej ?wie?e)

Przepis

Na niewielkiej ilo?ci t?uszczu, usma? cebule, a? zmi?kn?

|||

Do cebuli dodaj pomidory w puszce oraz mi?so mielone (mo?esz najpierw podsma?y? mi?so z cebul?, je?li chcesz; dodaj?c go razem z pomidorami jest mniejsza szansa, ?e ztwardnieje).

|||

Gotuj sos przez ok. 5 min.

Dodaj czosnek, sól i pieprz.

|||

?ci?gnij garnek z ognia.

Wrzu? posiekane zio?a i wymieszaj.

Podawanie

Sos bolognese dobrze smakuje podany z makaronem (spaghetti w lesie mo?e wygenerowa? du?y ba?agan) lub podany z kromk? chleba albo ziemniakami z ogniska.