

SUBMITTED BY

LastGroove

ON

02.03.2013



Keine Stimmen

## Boloņas mērcē



Boloņas mērcē ir garšīga, barojoša un viegli pagatavojama — pat meža vidū.

Šī recepte ir paredzēta 6 personām.

Aizstājot konservētos tomātus ar tomātu koncentrātu un ūdeni, var iegūt lielāku mērces daudzumu.

### Sastāvdaļas

- 3 sīpoli
- 2 kārbas tomātu (var būt veseli tomāti – tie ir lētāki, un tāpat izjuks siltuma un maisīšanas ietekmē)
- 500 g maltas gaļas (var izmantot pat 250 g)
- puse vai vesela ķiploka galviņa
- sāls un pipari pēc garšas
- baziliks un oregano (vēlams svaigi)

### Recepts

Nelielā tauku daudzumā apcep sīpolus, līdz tie kļūst mīksti

Pievienojiet sīpoliem konservētus tomātus un maltu gaļu (ja vēlaties, gaļu varat vispirms apcept kopā ar sīpoliem; pievienojot to kopā ar tomātiem, ir mazāka iespēja, ka tā sacietēs).

Vāra mērci apmēram 5 minūtes.

Pievienojiet ķiplokus, sāli un piparus.

Noņemiet katlu no uguns.

Ielieciet sasmalcinātos garšaugus un samaisiet.

## Pasniegšana

Boloņas mērce labi garšo kopā ar makaroniem (spageti mežā var radīt lielu netīrību) vai kopā ar maizes šķēli vai ugunskurā ceptām kartupeļiem.

### Weitere Informationen

*Tags*

**Recepts**

*Vecums*

**Dati nav pieejami.**

*Dalībnieku skaits*

**1-20**

*Bībele*

**Šī informācija nav norādīta.**

*Ilgums*

**Dati nav pieejami.**

*Materiāls*

**Gandrīz bez piepūles**

*Failu lejupielāde*

Failu lejupielādes nav

*KI Generierter Inhalt*

Saturs

Tags

Vecums

Dalībnieku skaits

Bībele

Ilgums

Materiāls