WYSŁANE PRZEZ
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Sos Bolognese



Sos bolognese jest smaczny, pożywny i łatwy do przyrządzania - nawet w środku lasu.

Podany przepis jest na 6 osób.

Zastępując pomidory w puszce koncentratem pomidorowym i wodą, można uzyskać większą ilość sosu.

Składniki

- 3 cebule
- 2 puszki pomidorów w puszce (mogą być całe pomidory - są tańsze, i tak rozbiją się pod wpływem temperatury oraz mieszania)
- 500g mięsa mielonego (można nawet z 250g)
- pół - cała główka czosnku
- sól i pieprz do smaku
- bazylia i oregano (najlepiej świeże)

Przepis

Na niewielkiej ilości tłuszczu, usmaż cebule, aż zmiękną

Do cebuli dodaj pomidory w puszce oraz mięso mielone (możesz najpierw podsmażyć mięso z cebulą, jeśli chcesz; dodając go razem z pomidorami jest mniejsza szansa, że ztwardnieje).

Gotuj sos przez ok. 5 min.

Dodaj czosnek, sól i pieprz.

Ściągnij garnek z ognia.

Wrzuć posiekane zioła i wymieszaj.

Podawanie

Sos bolognese dobrze smakuje podany z makaronem (spaghetti w lesie może wygenerować duży bałagan) lub podany z kromką chleba albo ziemniakami z ogniska.

Weitere Informationen

Tagi
Przepis

Wiek
Brak dostępnych danych.

Liczba uczestników
1–20

Biblia
Brakuje tej informacji.

Czas trwania
Brak dostępnych danych.

Materiał
Prawie bez wysiłku

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Czas trwania
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/sos-bolognese