YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Sosul Bolognese



Sosul bolognese este gustos, hrănitor și ușor de preparat – chiar și în mijlocul pădurii.

Rețeta prezentată este pentru 6 persoane.

Dacă înlocuiți roșiile din conservă cu concentrat de roșii și apă, puteți obține o cantitate mai mare de sos.

## Ingrediente

- 3 cepe
- 2 conserve de roșii (pot fi roșii întregi – sunt mai ieftine și, oricum, se vor sfărâma sub efectul temperaturii și al amestecării)
- 500 g carne tocată (se poate folosi chiar și 250 g)
- jumătate – un cap întreg de usturoi
- sare și piper după gust
- busuioc și oregano (de preferință proaspete)

## Rețetă

Într-o cantitate mică de grăsime, prăjește ceapa până se înmoaie

Adaugă la ceapă roșiile din conservă și carnea tocată (poți să prăjești mai întâi carnea împreună cu ceapa, dacă dorești; dacă o adaugi împreună cu roșiile, riscul ca aceasta să se întărească este mai mic).

Gătiți sosul timp de aproximativ 5 minute.

Adaugă usturoiul, sarea și piperul.

Luați oala de pe foc.

Adaugă ierburile tocate și amestecă.

## Mod de servire

Sosul bolognese este delicios servit cu paste (spaghetele mâncate în pădure pot face multă mizerie) sau cu o felie de pâine sau cartofi la foc de tabără.

### Weitere Informationen

*Etichete*
Rețetă

*Vârsta*
Nu sunt disponibile date.

*Număr de participanți*
1–20

*Biblia*
Această informație lipsește.

*Durată*
Nu sunt disponibile date.

*Material*
Aproape fără efort

*Descărcare fișier*
Nu există descărcări de fișiere

*KI Generierter Inhalt*
Conținut
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Durată
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/sosul-bolognese