



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Спагетти с соусом Болоньез

Bolonez Soslu Spagetti



1 пачка спагетти
3 ст.л. растит. масла
6 стаканов воды
1 ч.л. соли
Для соуса:
250 гр. фарша
1 луковица
1 небольшая морковь
2 стебля сельдирея
1 перец
4 средних помидора
1 ст.л. томатной пасты
5 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Лук мелко порезать, морковь и помидоры потереть на терке. Перец и стебли сельдирея мелко порезать.
- # Для соуса: В сковороду налить масло, когда нагреется добавить лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, помешивая готовить пока испарится жидкость.
- # Затем добавить перец, морковь и сельдирей, пассировать несколько минут.
- # Добавить томатную пасту, соль и черный молотый перец. Через несколько минут добавить помидоры.
- # Тушить пока помидоры стухнут до состояния пасты.
- # В другой кастрюле закипятить воду, добавить масло и соль.
- # Не ломая положить в воду спагетти, помешивая варить минут 10 под закрытой крышкой.
- # Затем спагетти выложить на блюдо и сверху выложить соус.

Соус Болоньез является соусом итальянской кухни.