



## Спагетти с соусом Болоньез

Bolonez Soslu Spaghetti



1 пачка спагетти  
3 ст.л. растит. масла  
6 стаканов воды  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
250 гр. фарша  
1 луковица  
1 небольшая морковка  
2 стебеля 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 стушатся 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.