Spaghetti bolognese

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- makaron spaghetti - 500 g
- mielone mięso wieprzowe - 500 g
- sok pomidorowy - 1 litr
- pomidory z puszki bez skórki w całości lub krojone - 400 g
- cebula - 2 szt.
- oliwa - 2 łyżka
- pieczarki - 200 g
- sól morska do smaku - trochę
- czosnek - 2 ząbek
- bazylia suszona - 1 łyżka
- oregano suszone - 1 łyżka
- parmezan starty do posypania - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać sok pomidorowy. Cebulę obrać z łupin, pokroić w kostkę.

KROK 2: Cebulę wrzucić na rozgrzaną oliwę na patelni. Smażyć przez 3 minuty aż cebula się zeszkli. Dodać do soku pomidorowego.

KROK 3: Pokroić pieczarki, podlać łyżką wody i smażyć 5 minut. Dodać do garnka.

KROK 4: Na patelnię włożyć mięso, podzielić je na mniejsze kawałki. przyprawić solą i pieprzem.

KROK 5: Mięso smażyć przez około 10 minut aż zbrązowieje. Dodać obrany, przeciśnięty przez praskę czosnek, wymieszać i przesmażyć przez pół minuty. Dodać do sosu.

KROK 6: Do garnka z sosem dodać pomidory. Doprowadzić do wrzenia po czym zmniejszyć ogień. Dusić ok. 30- 40 minut, dodać bazylię i oregano, mieszając od czasu do czasu. Na sam koniec przyprawić solą i pieprzem w razie konieczności..

KROK 7: Makaron ugotować w osolonej wodzie

z odrobiną oliwy.
Wkładamy go do gotującej się wody.

KROK 8: Makaron odcedzić, gdy będzie al' dente. Ja przelewam go zimną wodą by przerwać proces gotowania.

KROK 9: Makaron polać sosem, posypać startym parmezanem.

Prawidłowo powinno się odlać wodę z makaronu i dodać go do sosu, wymieszać i posypać parmezanem i świeżą bazylią.