Sos bolognese

Wafelek2601

Polecane na: **sosy**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

karkówka - 60 dag
cebula - 1 szt.
oliwa - 2 łyżka
pomidory w puszce - 1 opakowanie
sól i pieprz - do smaku
bazylia - do smaku
oregano - do smaku
gałka muszkatołowa - do smaku
czosnek - 3 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać oliwę, zrumienić na niej cebulę pokrojoną w kostkę. Przyprawić solą. Karkówkę zmielić, dodać do cebuli i razem przesmażyć.

KROK 2: Dodać pomidory w puszce, do smaku bazylię i oregano oraz szczyptę gałki muszkatołowej.

KROK 3: Dusić pod przykryciem około 20-30 minut.

KROK 4: W międzyczasie dodać czosnek przeciśnięty przez praskę oraz sól i świeżo zmielony pieprz do smaku.

KROK 5: Podawać z makaronem.