

Соус болоньезе

Вам понадобится

Говядина	700 г
Чеснок	40 г
Помидоры	100 г
Томатная паста	100 г
Кетчуп	100 г
Говяжий бульон	250 мл
Лук	300 г
Соль, молотый черный перец	по вкусу
Петрушка	50 г
Базилик	50 г
Орегано	50 г
Оливковое масло	50 г

Приготовление

1

Зелень нарубить. Очистить и измельчить лук и чеснок. Затем обжарить их на хорошо разогретой сковороде с маслом в течение 6-7 минут, постоянно помешивая. Лук должен стать прозрачным, а чеснок золотистым.

- 2 Выложить в сковороду фарш, посолить и поперчить. Жарить, не закрывая крышку, в течение 20 минут, регулярно помешивая – фарш должен стать рассыпчатым.
- 3 В чашу блендера выложить мытые помидоры, томатную пасту и кетчуп, пробить до однородной массы. Влить бульон и снова пробить блендером.
- 4 Добавить к мясу зелень, хорошо перемешать, накрыть крышкой, уменьшить огонь до 5 и тушить 2-3 минуты, затем залить томатной смесью и довести до вкуса солью. Еще тушить под закрытой крышкой в течение 15 минут, периодически помешивая.
- 5 Подавать соус болоньезе со спагетти или любой другой пастой, отваренной аль-денте.

Соус болоньезе