SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Сос „Болонезе“



Сосът „болонезе“ е вкусен, питателен и лесен за приготвяне – дори и в сърцето на гората.

Представената рецепта е за 6 души.

Ако замените консервираните домати с доматен концентрат и вода, можете да получите по-голямо количество сос.

Съставки

- 3 глави лук
- 2 консерви домати (могат да бъдат цели домати – те са по-евтини и така или иначе ще се разпаднат под въздействието на температурата и разбъркването)
- 500 г мляно месо (може дори и 250 г)
- половин – цяла глава чесън
- сол и пипер на вкус
- босилек и риган (за предпочитане пресни)

Рецепта

В малко количество мазнина запържете лука, докато омекне

Към лука добавете доматите от консерва и каймата (можете първо да запържите каймата с лука, ако желаете; ако я добавите заедно с доматите, има по-малък риск да се втвърди).

Оставете соса да къкри около 5 минути.

Добавете чесън, сол и пипер.

Махнете тенджерата от огъня.

Добавете нарязаните билки и разбъркайте.

Сервиране

Сосът „болонезе“ е много вкусен, когато се сервира с макарони (спагети в гората могат да създадат голяма бъркотия) или с филийка хляб, или с картофи, печени на огън.

Weitere Informationen

Етикети
Рецепта

Възраст
Няма налични данни.

Брой участници
1–20

Библията
Липсва тази информация.

Продължителност
Няма налични данни.

Материал
Почти без усилие

Изтегляне на файлове
Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Продължителност
Материал

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/sos-boloneze