BEKÜLDŐ
LastGroove

ON
2013.03.02

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Bolognai szósz



A bolognai szósz ízletes, tápláló és könnyen elkészíthető – akár az erdő közepén is.

A recept 6 főre szól.

Ha a konzervparadicsomot paradicsompürével és vízzel helyettesítjük, több szószt kapunk.

Hozzávalók

- 3 hagyma
- 2 doboz konzervparadicsom (lehet egész paradicsom is – olcsóbb, és a hő hatására és a keverés során úgyis szétesik)
- 500 g darált hús (akár 250 g is elég)
- fél–egy egész fej fokhagyma
- só és bors ízlés szerint
- bazsalikom és oregánó (lehetőleg friss)

Recept

Kevés zsírban pirítsd meg a hagymát, amíg megpuhul

Adj hozzá konzerv paradicsomot és darált húst a hagymához (ha szeretnéd, előbb megpiríthatod a húst a hagymával; ha a paradicsommal együtt adod hozzá, kisebb az esélye, hogy megkeményedik).

Főzd a mártást kb. 5 percig.

Adj hozzá fokhagymát, sót és borsot.

Vedd le a fazekat a tűzről.

Adja hozzá az apróra vágott fűszernövényeket, és keverje össze.

Tálalás

A bolognai szósz jól ízlik tésztával (a spagetti az erdőben nagy rendetlenséget okozhat), vagy egy szelet kenyérrel, illetve tábortűzön sült krumplival tálalva.

Weitere Informationen

Címkék
Recept

Kor
Nincsenek elérhető adatok.

A résztvevők száma
1–20

Biblia
Ez az információ hiányzik.

Időtartam
Nincsenek elérhető adatok.

Anyag
Szinte erőfeszítés nélkül

Fájl letöltés
Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Időtartam
Anyag

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/hu/wiki/art/bolognai-szosz