

SUBMITTED BY

LastGroove

ON

02.03.2013



Keine Stimmen

Boloņas mērcē



Boloņas mērcē ir garšīga, barojoša un viegli pagatavojama — pat meža vidū.

Šī recepte ir paredzēta 6 personām.

Aizstājot konservētos tomātus ar tomātu koncentrātu un ūdeni, var iegūt lielāku mērces daudzumu.

Sastāvdaļas

- 3 sīpoli
- 2 kārbas tomātu (var būt veseli tomāti – tie ir lētāki, un tāpat izjuks siltuma un maisīšanas ietekmē)
- 500 g maltas gaļas (var izmantot pat 250 g)
- puse vai vesela ķiploka galviņa
- sāls un pipari pēc garšas
- baziliks un oregano (vēlams svaigi)

Recepts

Nelielā tauku daudzumā apcep sīpolus, līdz tie kļūst mīksti

Pievienojiet sīpoliem konservētus tomātus un maltu gaļu (ja vēlaties, gaļu varat vispirms apcept kopā ar sīpoliem; pievienojot to kopā ar tomātiem, ir mazāka iespēja, ka tā sacietēs).

Vāra mērci apmēram 5 minūtes.

Pievienojiet ķiplokus, sāli un piparus.

Noņemiet katlu no uguns.

Ielieciet sasmalcinātos garšaugus un samaisiet.

Pasniegšana

Boloņas mērce labi garšo kopā ar makaroniem (spageti mežā var radīt lielu netīrību) vai kopā ar maizes šķēli vai ugunskurā ceptām kartupeļiem.

Weitere Informationen

Tags

Recepts

Vecums

Dati nav pieejami.

Dalībnieku skaits

1-20

Bībele

Šī informācija nav norādīta.

Ilgums

Dati nav pieejami.

Materiāls

Gandrīz bez piepūles

Failu lejupielāde

Failu lejupielādes nav

KI Generierter Inhalt

Saturs

Tags

Vecums

Dalībnieku skaits

Bībele

Ilgums

Materiāls