YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Sosul Bolognese



Sosul bolognese este gustos, hrănitor și ușor de preparat – chiar și în mijlocul pădurii.

Rețeta prezentată este pentru 6 persoane.

Dacă înlocuiți roșiile din conservă cu concentrat de roșii și apă, puteți obține o cantitate mai mare de sos.

Ingrediente

- 3 cepe
- 2 conserve de roșii (pot fi roșii întregi – sunt mai ieftine și, oricum, se vor sfărâma sub efectul temperaturii și al amestecării)
- 500 g carne tocată (se poate folosi chiar și 250 g)
- jumătate – un cap întreg de usturoi
- sare și piper după gust
- busuioc și oregano (de preferință proaspete)

Rețetă

Într-o cantitate mică de grăsime, prăjește ceapa până se înmoaie

Adaugă la ceapă roșiile din conservă și carnea tocată (poți să prăjești mai întâi carnea împreună cu ceapa, dacă dorești; dacă o adaugi împreună cu roșiile, riscul ca aceasta să se întărească este mai mic).

Gătiți sosul timp de aproximativ 5 minute.

Adaugă usturoiul, sarea și piperul.

Luați oala de pe foc.

Adaugă ierburile tocate și amestecă.

Mod de servire

Sosul bolognese este delicios servit cu paste (spaghetele mâncate în pădure pot face multă mizerie) sau cu o felie de pâine sau cartofi la foc de tabără.

Weitere Informationen

Etichete
Rețetă

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
1–20

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Nu sunt disponibile date.

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Durată
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/sosul-bolognese