

# (odc.32) autentyczne bolognese na skróty

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.32)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

kilka gałązek selera naciowego

kilka marchewek

gałązka rozmarynu

cebula

kilka ząbków czosnku

parę pasków pancetty (lub dobrego wędzonego, nieparzonego boczku)

dwie puszki pomidorów

szklanka czerwonego wina

kawałek mostka wołowego (około 400-500 g)

tarty parmezan do posypania

sól, pieprz

makaron wstążki lub inny o płaskim kształcie

## **Przygotowanie**

W garnku - szybkowarze podsmażyć kilka pasków pancetty, dodać posiekaną cebulę i czosnek, pokrojoną marchewkę i selera oraz gałązkę rozmarynu. Mięso pokroić w kilkucentymetrowe paski, dołożyć do warzyw. Dodać dwie puszki pokrojonych pomidorów, sporą szczyptę soli, świeżo zmielony pieprz, wlać wino. Dolać tyle wody, żeby wszystko przykryła. Przykręcić pokrywkę szybkowara i gotować pół godziny na wolnym ogniu. Mięso wyjąć z sosu, rozdrobnić widelcem, włożyć do sosu. Podawać z ugotowanym al. dente płaskim makaronem, posypane startym parmezanem.

© Jamie Oliver