

(odc.25) spaghetti bolognese

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.25)

ilość osób: 4

trudność: **łatwe**

Składniki

oliwa

10 plasterków wędzonego boczku

1 gałązka rozmarynu

2 ząbki czosnku

1 cebula

1 łyżeczka (5 ml) suszonego [oregan](#) 🛒

450 g mielonego mięsa wołowego

1 kieliszek (150 ml) czerwonego wina

2 puszki pomidorów bez skórki

1 słoik [suszonych pomidorów](#) 🛒 w oliwie

450 g makaronu spaghetti

sól i pieprz

parmezan

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Pokroić boczek na paseczki. Oberwać listki rozmarynu i drobno posiekać. Czosnek obrać z łupin i drobno posiekać. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.

W płaskim żaroodpornym garnku rozgrzać oliwę, wrzucić boczek i zamieszać. Dorzucić rozmaryn i czosnek i smażyć, mieszając, aż boczek będzie rumiany. Wrzucić cebulę i zmniejszyć ogień. Smażyć, mieszając. Dorzucić oregano i mięso mielone. Smażyć, mieszając, tak by mięso rozdzieliło się na grudki. Podlać czerwonym winem i zamieszać. Dorzucić pomidory z puszki i dusić, rozgniatając pomidory łyżką. Suszone pomidory osączyć z oliwy i zmiksować. Dorzucić do sosu i dobrze rozmieszać.

Z papieru do pieczenia wyciąć krążek o średnicy garnka i położyć go na wierzchu sosu.

Wstawić garnek do piekarnika na 1 godzinę. Gdy sos będzie gotowy, wyjąć z piekarnika, zdjąć krążek papieru, doprawić pieprzem i ew. solą, pamiętając, że parmezan jest słony.

Ugotować makaron w osolonej wodzie, odcedzić i wrzucić z powrotem do garnka. Włożyć do makaronu dużą łyżkę sosu, skropić oliwą i dobrze wymieszać, by makaron się nie posklejał.

Nałożyć makaron na talerze, na wierzch nalać porcję sosu i obficie posypać tartym parmezanem.

© Jamie Oliver 2002