

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Składniki:

- 0,4 kg mielonej wołowiny albo wieprzowiny
- marchew
- por
- cebula
- 1 puszka pomidorów
- 1 szklanka bulionu wołowego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- [oliwa](#)
- trochę mleka
- parmezan lub inny żółty ser
- [bazylia](#), [tymianek](#), [pieprz](#), sól
- makaron — spaghetti

Wykonanie:

Na rozgrzanej oliwie usmażyć cebulę, dodać mielone i smażyć, aż straci różowy kolor. Dodać warzywa, mleko, przetarte pomidory, bulion, koncentrat, przyprawy i zioła. Gotować, aż sos zgęstnieje. Ugotować makaron al dente, odcedzić. Przed podaniem posypać parmezanem.

