

ספגטי בולונז מושלם



רכיבים

הכנה

- חבילה פסטה אסם ספגטי 8 מבושלת על פי ההוראות על גבי האריזה
 - כפות שמן קנולה
 - בצל גדולים קצוצים לקוביות קטנות
 - שיני שום
 - גבעולים סלרי קצוצים דק
 - גזר בינוניים קצוצים לקוביות קטנות
 - 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
 - כוס רוטבעגבניות לבישול פסטה
 - לפי הטעם מלח
 - לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
 - לפי הטעם פלפל שחור
1. מחממים שמן בסיר גדול, ומטגנים את הבצל עד הזהבה, מוסיפים שום ואת יתר הירקות, וממשיכים לטגן תוך כדי ערבוב, עד להזהבה.
 2. מוסיפים את הבשר הטחון, ובעזרת כף עץ מערבבים ומפוררים את הבשר לגרגירים. ממשיכים לאדות עד שהבשר "יבש" ונעשה כולו גרגירים קטנים.
 3. מנמיכים את הלהבה, יוצקים רוטב עגבניות על הבשר, וממשיכים לבשל על אש נמוכה תוך כדי ערבוב כ-10 דקות, עד שהירקות מתרככים טיפה והרוטב מסמיך מעט.
 4. מניחים ערמת פסטה בצלחת, שמים מעל כף רוטב ומגישים. בתיאבון!

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕