

ספגטי בולונז



רכיבים

- שן שום קלופה
- גזר קלוף
- כפות שמן זית
- גרם בשר בקר טחון טחון
- גרם רסק עגבניות
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כוס מים
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8

הכנה

1. חותכים את השום לקוביות. מגררים דק את הגזר.
2. מחממים שמן על אש בינונית. כעבור כדקה מוסיפים את השום לסיר ומטגנים עד שיזהיב. מדי פעם מערבבים בכף עץ.
3. כאשר השום מזהיב, מוסיפים את הגזר והבשר. מועכים ומערבבים במזלג עד שכל הבשר הופך שחום.
4. מערבבים בכוס את רסק העגבניות, הקטשופ, המים המלח, הפלפל והסוכר. שופכים לסיר ומערבבים שוב.
5. מכסים את הסיר, מחלישים את האש ומבשלים כ- 30 דקות עד שהרוטב הופך לסמיך. מדי פעם מערבבים בכף עץ.
6. בינתיים, מבשלים את הספגטי על פי ההוראות שבגב השקית.
7. מעבירים את הספגטי לקערות הגשה ויוצקים מעל את הרוטב.

40 דקות

4 servings 4