



Шпагети Болоњезе

Сите знаат да приготват Шпагети Болоњезе, но исто така сите имаат свој рецепт. Некои луѓе во него сакаат моркови, други печурки, а некои сланина. Денес Ви го претставуваме нашиот рецепт, но сигурни сме дека и Вие имате да споделите некој рецепт за Шпагети болоњезе на Мои Рецепти.



Состојки:

- 150 грама шпагети
- 1 голема главица бел кромид
- 2-3 чешниња лук
- 300 грама мелено месо
- 100 грама сланина
- 1 чаша црвено вино
- половина конзерва сечкани домати
- пармезан и магдонос за украсување
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте го кромидот на коцки. Не мора да бидете премногу уредни, затоа што кромидот ќе стане дел од болоњезе сосот.

Сега излупете го и исечкајте го лукот. Исто така, исечкајте ја сланината на коцки.

Чекор 2

Загрејте го тавчето на среден оган и ставете малку маслиново масло, пред да ги запржите кромидот и лукот на среден оган. Потоа ставете ја сланината.

Сакаме да ги омекнеме кромидот и лукот и истовремено да го извлечеме вкусот на масната сланина во смесата. Парчињата сланина овде треба да му дадат вкус на сосот.

Чекор 3

Извадете ја смесата од тавата и во истата тава ставете го меленото месо, убаво растурете го и пржете го додека надворешноста потемни.

Сега ставете го меленото месо – доколку сте во можност, купете квалитетно мелено месо, затоа што поефтиното мелено месо може да испушти премногу маснотии и да ја уништи текстурата на сосот. Надворешноста на месото ќе потемни за приближно 5 до 6 минути.

Вратете ги кромидот, лукот и сланината во тавата...

Зачинете со сол и бибер. Потоа ставете ги сечканите домати во сосот. Сипете ја чашата вино... Гответе на средно силен оган и оставете време вкусовите да се спојат.



Чекор 4

ВРЕМЕ Е ЗА ТЕСТЕНИНИТЕ: Ставете ги шпагетите во зовриена солена вода и покријте го тенџерето со капакот.

Повремено промешувајте.

Чекор 5

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Прво ставете ги шпагетите во чинијата...

Потоа прелијте ги со болоњезе сос. Украсете со пармезан и ситно сечкан магдонос.

Совет

Што мислите? Нема сомнение дека овој рецепт е различен од Вашиот, но пробајте го. Комбинираниот вкус на сланината и црвеното вино е добитна комбинација. Доколку имате во домот, зошто да не додадете и малку балсамиран оцет? Само запомнете да го крчкате сосот доволно долго за виното и оцетот целосно да испарат, во спротивно ќе добиете горчлив вкус.

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk