

Spaghetti Bolognese

Prosty i szybki sposób na przygotowanie sosu bolognese

 Czas na High: 2 godz

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4 godz

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 450 g mielonego wołowego
- 1 średnia cebula pokrojona w drobną kostkę
- 1 duży ząbek czosnku, posiekany
- 1 średnia marchew pokrojona w drobną kostkę
- 1 seler naciowy pokrojony w drobną kostkę
- 6 pieczarek, pokrojonych w plasterki
- 2 łyżki stołowe pulpy pomidorowej
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 100 ml bulionu wołowego
- 1 liść laurowy
- 10 g suszonych ziół prowansalskich lub świeżych ziół



Wykonanie:

Wszystkie składniki przepisu można przełożyć od razu do naczynia kamionkowego lub można przysmażyć wcześniej mielone na patelni.

Dokładnie wymieszaj składniki.

Gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziome grzania HIGH przez 2 godziny lub na poziomie grzania LOW przez 4 godziny.

Makaron ugotować al dente.

Sos można podawać z makaronem spaghetti oraz posypać tartym serem Parmezan. Można udekorować świeżymi liśćmi bazylii lub pietruszki.