





Spaghetti Bolognese

Przepis na wyborne, klasyczne spaghetti.

 Czas na High: 8 godzin

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Mięso mielone, wołowo/wieprzowe 1,2 kg
- Marchew 4 szt.
- Cebula 2 szt.
- Seler 1 szt.
- Pomidor świeży lub pulpa 1 kg
- Wino czerwone 0,5 l
- Czosnek 6 ząbków
- Liść laurowy 5 listków
- Olej słonecznikowy 100 ml
- Sól szczypta
- Pieprz szczypta
- Parmezan tarty 20 g



Wykonanie:

Cebulę pokrojoną w kostkę i mięso przysmaż na patelni.

Następnie przełóż do naczynia Crock-Pot. Dodaj warzywa surowe warzywa zmiel na maszynie do mięsa, wino i pomidory.

Ustaw na poziom High na 8 godzin.

Przed podaniem dopraw solą i pieprzem.

Spaghetti ugotuj w osobnym garnku. Dodaj do sosu przed podaniem.