

Pijany Bolognese

Ten pijany Bolognese jest idealnym posiłkiem na imprezę - wolno gotowany sos w stylu włoskim z mieszanką wołowiny, warzyw, słodkich pomidorów, ziół i wódki. Podawaj ten sos na ulubionym rodzaju makaronu i uzupełnij go hojną ilością parmezanu, aby uzyskać kolację, którą wszyscy pokochają.

 Czas na High: 4-6 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-8H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 1 średnia żółta cebula, posiekana
- 1 średnia szalotka, posiekana
- 3 marchewki, posiekane
- 2 łodygi selera, posiekane
- 400 g chudej mielonej wołowiny
- 350 g mielonej pikantnej włoskiej kiełbasy lub mielonej wołowiny
- sól i czarny pieprz
- 1 puszka posiekanych pomidorów
- 1/4 szklanki koncentratu pomidorowego
-
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 2 łyżeczki suszonej bazylii
- 2 gałązki świeżego tymianku
- 1 liść laurowy
- 1 filiżanka mleka pełnego
- 3/4 szklanki wódki
- 1 skórka parmezanu, plus starty parmezan do podania
- 400 g makaronu
-



Wykonanie:

Podgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj cebulę, szalotkę, marchew i seler, a następnie dopraw solą i pieprzem. Gotuj 5 minut lub aż cebula będzie aromatyczna i zacznie się karmelizować. Dodaj wołowinę i kiełbasę, zrumień wszystko, rozbijając mięso w miarę upływu czasu, smaż około 10 minut.

Następnie zdejmij patelnię z ognia.

Przełóż mięso do misy wolnowaru. Dodaj pomidory, koncentrat pomidorowy, oregano, bazylię, liście laurowe, tymianek, mleko, wódkę i starty parmezan. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj do połączenia. Przykryj i gotuj na LOW przez 6-8 godzin lub na HIGH przez 4-6 godzin.

Jeśli sos jest nadal zbyt płynny, gotuj na HIGH, bez przykrycia przez 20-30 minut.

Ugotuj w garnku makaron zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Podawaj makaron z sosem.