

Prawdziwy włoski sos boloński

Poznajcie przepis na autentyczny mięsny sos pomidorowy, prosto z Włoch, do waszych ulubionych makaronów. Przygotowanie jest dość czasochłonne dlatego od razu przygotowujemy wielki gar i ewentualnie mrozimy.

Marchewkę trzemy na tarce, cebulę, czosnek, łodygi selera i natkę siekamy. W dużym garnku rozgrzewamy oliwę, dodajemy warzywa, podsmażamy przez ok. 20 minut, często mieszając. Dodajemy mięso i sól, dokładnie mieszamy, podsmażamy ok. 30 minut, często mieszamy, dodajemy wino i mleko, mieszamy, podduszamy przez kolejne 15 minut, dodajemy sos pomidorowy. Zmniejszamy ogień i redukujemy sos przez minimum 2 godziny, od czasu do czasu mieszamy (bez pokrywki), na koniec doprawiamy pieprzem, ewentualnie solą jeśli jest jej za mało. Na koniec dodajemy parmezan.

Przepis na ok 10 porcji

- 2 cebule
- 5 łodyg selera naciowego
- 4 marchewki
- 5 ząbków czosnku
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek
- 700g mięsa mielonego
- 1 płaska łyżka soli
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina (np. Sangiovese)
- 1 szklanka mleka
- 1,5l przecieru pomidorowego
- 200g tartego parmezanu
- pęczek świeżej bazylii lub 3 łyżki suszonej bazylii
- pieprz do smaku