

Pasta bolognese

🕒 2,5 h

🍴 kuuete

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

Kaste:

400 g veise hakkliha
3 viilu suitsupeekonit
1 väiksem porgand
1 sibul
1 sellerivars
150 g kooritud ja puhastatud kõrvitsat
0,5 dl valget veini
400 g purustatud tomateid
5 dl kanapuljongit
1 loorberileht
soola, pipart, veidi võid

Lisaks:

500 g lintmakarone nt tagliatelle
50 g Parmesani
hakitud peterselli

TOORAINED LEIAD:

 **TALUTURG**  **kaubamaja**

INSPIRATSIOON:

Koori sibul ja porgand ning haki võimalikult väikesteks kuubikuteks. Haki ka sellerivars ning kõrvits.

Pruunista malmpoti või sügavamat sorti panni põhjas kuubikuteks lõigatud peekon. Kui see hakkab pruunistuma ja on eraldanud juba korralikult rasva, lisa hakitud köögiviljad ja sega keskmisel kuumusel u 8 minutit, kuni köögiviljad on veidi pehmenenud.

Lisa hakkliha ja pruunista segades tugeval kuumusel u 10 minutit.

Lisa segades ka soola ja pipart. Lisa vein ja tomatid. Lase paar minutit muliseda, lisa loorberileht ja kuum vesi või puljong. Lase tasasel tulel 1,5-2 tundi kaane all haududa, kuni liha on päris pehme. Vajadusel lisa vahepeal vett ja sega paar tiiru lusikaga. Viimased pool tundi hauta ilma kaaneta.

Keeda pasta poolpehmeks ja sega kastmega. Lisa kulbi jagu pasta keeduvett või vajadusel rohkem, et saaksid sobiva konsistentsiga segu. Lisa killuke võid ja keeda segades veel minutike.

Serveerimisel puista peale riivitud Parmesani ja hakitud peterselli.

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju