

Danie główne

Sos bolognese

SKŁADNIKI:

rostbef; 300 g
pomidory malinowe; 2 (spore)
cebula; 1
czosnek; 3 ząbki
pomidory pelati; 1 puszka
mała papryka; 1
olej; 100 ml

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: mieszadło uniwersalne, maszynka do mielenia mięsa

1

Mięso wołowe zmiel z użyciem maszynki oraz sita o grubych oczkach.

2

Ustaw temperaturę misy na 170°C, wlej olej oraz dodaj mięso. Uruchom robot wyposażony w mieszadło uniwersalne na prędkość minimalną.

3

Smaż mięso przez 2 minuty, następnie dodaj pokrojone w ćwiartki pomidory malinowe, posiekaną cebulę, paprykę oraz czosnek i nieodsączone pomidorki pelati.

4

Gotuj zmniejszając temperaturę misy do 110°C przez 5 minut.

