



## Pasta Bolognese

4 HENKEÄ



Tällä reseptillä syntyy klassikkoruoan nopea arkiruokaversio, maussa se ei toki häpeile esikuvalleen yhtään ja maistuu varmasti kaikille.

1 PKT NAUDAN JAUHELIHAA  
1 SIPULI  
1 PORKKANA  
2 VALKOSIPULIN KYNTTÄ  
2 RKL TOMAATTIPYREETÄ  
1 PRK TOMAATTIMURSKAA  
N. 2 DL VETTÄ  
2 TL KUIVATTUA OREGANOA  
RIPAUKSET SUOLAA JA  
MUSTAPIPPURIA  
1 PKT SPAGHETTIA  
1 PSS PARMESANRAASTETTA

### Lisäksi:

1 RASIA KIRSIKKATOMAATTEJA  
1 PSS JÄÄSALAATTIA  
TILKKA OLIIVIÖLJYÄ  
RIPAUS MUSTAPIPPURIA

1.

Laita vesi kiehumaan spagettia varten. Hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuori ja kuutio porkkana.

2.

Ruskista jauheliha paistinpannalla ja lisää joukkoon sipulit sekä porkkanakuutiot. Hauduta hetki ja lisää tomaattipyree, tomaattimurska, vesi, suola, mustapippuri ja kuivattu oregano. Sekoita hyvin ja anna hautua miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia.

3.

Keitä sillä aikaa spaghetti pakkauksen ohjeen mukaan.

4.

Valmista salaatti. Puolita kirsikkatomaatit ja revi salaatti sekaan. Mausta oliiviöljyllä ja ripauksella mustapippuria.

5.

Lisää bologneseeseen pastan keitinettä, jos kastike hautuu liian paksuksi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Valuta spaghetti.

6.

Tarjoile bolognesekastike keitetyn spaghetin ja salaatin kanssa.



35min.