

Bolonjeze sos



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g slanine
- 60 g putera
- 200 g junetine od buta
- 20-30 g suvih vrganja
- 2-4 kašika pirea od paradajza
- 1 dl belog vina
- 1/2 dl mleka
- 1 šargarepa
- 1/2 glavice crnog luka
- 1/2 veze celerovog lista
- biber
- so

Priprema

Izrezati slaninu na tanke kriške i propržiti je na puteru.

Dodati šargarepu nasecenu na kolutice i isecen luk i celer. Popržiti ih dok ne dobiju lepu boju.

Dodati meso iseceno na kockice i pecurke isecene na listice te i njih ispržiti.

Sipati vino i dinstati dok vino ne ispari. Pire od paradajza razrediti u toploj vodi i dodati u sos.

Posoliti i pobiberiti. Poklopiti i dinstati, povremeno dodajuci vrucu vodu.

Kad mesoj omekša, sipati mleko i kuvati nekoliko minuta.

Sos poslužiti uz makarone ili špagete sa izrendanim sirom parmezanom.