



ביס משיר
הרמוניה של טעמים ללא רגשות אש

פסטה בולונז



מצרכים:

- חבילת פסטה מבושלת
- עפ"י הוראות היצרן
- 500 גרם בשר טחון
- 2 בצלים קצוצים דק
- 1 גזר גדול חתוך לקוביות קטנות
- 5 גבעולים של סלרי קצוצים לקוביות
- כף סוכר
- 2 חבילות רסק עגבניות קטן
- מלח
- פלפל
- 1/2 כוס יין אדום
- כפית גדושה אבקת קארי
- חצי כפית פפריקה אדומה
- מעט צילי גרוס
- 3 עלי דפנה
- מים

אופן ההכנה:

לטגן את הבצל במעט שמן על אש קטנה עד הזהבה, להוסיף למחבת את קוביות הגזר והסלרי ולרכך, להוסיף את הבשר עד שמפורר ומטוגן היטב, להוסיף את כל שאר החומרים כשהנוזלים צריכים ליות כפול מגובה הבשר ולבשל על אש קטנה כשעה ורבע. לערבב בכל 10 דק'. הרוטב מוכן כשהוא סמיך ומצומצם היטב.

