

Bolognai spagetti

A szószhoz:

- 4 evőkanál [olívaolaj](#)
- 1 nagy fej [hagyma - vörös](#)
- 4 gerezd [fokhagyma](#)
- 50 ml víz
- 3 csipet [só](#)
- [bors - fekete \(őrölt\)](#)
- 1 púpozott teáskanál [oregánó \(friss, vagy szárított\)](#)
- 1 púpozott teáskanál [bazsalikom \(friss, vagy szárított\)](#)
- 250 g sertéshús
- 250 g marhahús (darált)
- 200 g [sűrített paradicsom](#)



A tésztához:

- 2 L víz
- 1 kiskanál [só](#)
- 50 ml [étolaj](#)
- 300 g tészta - spagetti (száraz)

A díszítéshez:

- [bazsalikom \(friss, vagy szárított\)](#)
- [sajt - parmezán](#)

Leírás

Ki ne szeretné a Bolognai spagettit! Egy igazi klasszikus, amit mindenki kedvel. Sokféleképpen készítik, ez egy klasszikus, nagyon ízletes változat. Ha elkészíti, nem fogja megbánni!

Elkészítés

1

A vöröshagymát megtisztítjuk, és finomra aprítjuk.



2

A fokhagymákat megtisztítjuk, kivesszük a közepét, összetörjük.



3

Ledaráljuk a húsokat.



4

Olajat melegítünk, a vöröshagymát üvegesre pirítjuk, majd rátesszük az áttört fokhagymát, és rögtön fel is öntjük vízzel, hogy meg ne égjen a fokhagyma.



5

Hozzákeverjük a darált húst, sót, borsot, és a fűszereket.



6

Készre pároljuk a húst - szükség esetén plusz vízzel, fedő alatt - kb 15-20 perc alatt. Ezután paradicsompürével összekeverjük, ha szükséges cukrozzuk. Pár perc alatt kissé összepirítjuk a paradicsommal is. Ha szükséges felönthetjük még egy kevés vízzel igény szerint mielőtt levesszük a tűzhelyről, ha kevés a szaftja. Ezzel kész is a szósz!



7

A tésztát enyhén sós, olajos vízben kb 10-20 perc alatt készre főzzük, majd leszűrjük, átmoszuk.



8

A szószt a tésztával összekeverve, sajttal megszórva, friss fűszerekkel dekorálva tálaljuk.

