



Żółta fasolka w sosie bolońskim

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolkę umyć i odciąć końcówki. Gotować w lekko osolonej wodzie, aż będzie miękka i po odsączeniu odstawić. Przygotować sos: na patelni rozgrzać oliwę i wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę i rozgnieciony czosnek. Zeszkląć i dodać mięso mielone. Mieszając, rozdzielać kawałki mięsa i lekko obsmażyć. Wlać przecier pomidorowy, dodać koncentrat oraz przyprawy. Dusić, aż sos będzie odpowiedniej gęstości. Wymieszać z fasolką szparagową, a przed podaniem posypać startym serem. Smacznego :)

1 kg żółtej fasolki szparagowej,

1 cebula,

3 ząbki czosnku,

500 g mięsa mielonego z łopatki wieprzowej,

2 szklanki gęstego przecieru pomidorowego,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

oregano,

bazylia,

sól,

pieprz czarny,

pieprz ziołowy,

papryka słodka mielona,

szczypta cukru,

oliwa z oliwek,

tarty ser Jantar Mlekpól