صلصة بولونيز قليلة الطماطم

المكونات

١ ملعقة كبيرة من الزيت

٤٠٠ ج لحم مفروم

½ بصلة كبيرة مقطعة

½ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحون (إختياري)

١ جزر مقطعة

١عود كرفس مقطع بعناية

١ فص ثوم مقطع

١ مكعب مرق لحم او دجاج(قليل الملح)

١٠٠ مل من الطماطم المهروسة

١٠ج من الريحان الطازج

طريقة التحضير

١. قومي بتسخين الزيت في مقلاة و قومي بقلي البصل و الجزر و الكرفس لمدة ٥ دقائق ثم اضيفي الثوم و استمري بالقلي لمدة دقيقة اضافية

٢. ضعي اللحم المفروم في القدر و قومي بتقليبه و تفتيته بالملعقة الخشبية

٣. ضعي مكعب المرق مع الطماطم المهروسة و الريحان و جوزة الطيب (إختياري) و الملح و الفلفل الاسود

٤. اتركي الخليط حتي ينضج علي نار هادئة لمدة ساعة مع استخدام غطاء مع ترك فتحة للبخار و من ثم تقدم مع المعكرونة مع خبز الثوم.