

Sos dulce picant cu carne pentru paste



Astazi am pentru voi un sos dulce picant cu carne pentru paste, foarte gustos si satios, perfect asortat pastelor ☐
Iar aici: **Spaghete cu sos si carne macinata**, aveti o alta varianta cu sos de rosii, mult mai rapida, si la fel de gustoasa!
Va urez spor la bucatarit, orice ati alege! :))

Ingrediente:

- 500 g carne porc
- 2 ardei rosii mari
- 6 morcovi mijlocii
- 1 ceapa mare
- 300 g suc de rosii
- sare, dupa gust
- cateva boabe de piper negru

- 1 lingurita rasa piper negru macinat
- cateva boabe de piper rosu
- zahar (2-3 lingurite)
- o tulpina telina (apio)
- nucsoara rasa
- cimbru uscat
- boia iute (jumătate de lingurita)
- ulei masline sau ulei floarea soarelui

Sfat: nu trebuie neaparat sa adaugati piper rosu, daca nu aveti iar in locul tijei de telina apio puteti folosi radacina de telina.

Foarte bun si asa, simplu :))



Mod de preparare:

Pregatim mai intai ingredientele si incepem cu carnea, pe care o vom taia in cubulete.

Taiem apoi in bucati mari ceapa, ardeii si morcovii.

Calim ceapa si carnea in uleiul de masline sau de floarea soarelui (cca. 6 linguri) si lasam pe foc pana cand carnea isi schimba culoarea.

Adaugam acum ardeii si morcovii si lasam, la foc mic, pana se inmoaie legumele.

Urmeaza sucul de rosii, cele 3 tipuri de piper, nucsoara (se da prin razatoare foarte putin pentru ca are un gust puternic), zaharul, sarea si cimbrul.

Verificam din cand in cand daca legumele s-au inmuiat destul si daca sosul a inceput sa scada, turnam o cescuta cu apa fierbinte.

Lasam pe foc pana ce carnea se poate patrunde cu o furculita dupa care se ia de pe foc si se lasa la racit.

La final, rasturnam totul in robotul de bucatarie, inclusiv carnea, si mixam cat de fin dorim.



Reteta preluata de la **Laura Adamache**