

Sos dulce picant cu carne pentru paste



Astazi am pentru voi un sos foarte gustos si satios, cu bulion si carne, perfect asortat pastelor ☑

Ingrediente:

- 2 ardei rosii mari
- 6 morcovi mijlocii
- 1 ceapa medie
- 300 g. suc de rosii
- 500 g. carne porc
- sare
- piper boabe negru
- piper macinat negru
- piper boabe rosu
- zahar
- nucsoara
- 1 tulpina telina (apio)
- cimbru
- boia iute
- ulei masline

– ulei floarea soarelui

Mod de preparare:

Se taie in bucati mari ceapa, ardeii si morcovii. Carnea se taie cubulete.

Se caleste ceapa si carnea; se lasa pana cand carnea isi schimba culoarea.

Se adauga apoi ardei si morcovii si se lasa pe foc mic pana se inmoaie.

Sucul de rosii se amesteca cu 2 linguri ulei floarea soarelui sau ulei de masline, cele 3 tipuri de piper, nucsoara (se da prin razatoare foarte putin pentru ca are un gust puternic), 2 lingurite zahar, sare, cimbru.

Cand legumele s-au inmuiat destul de bine, se toarna peste ele sucul de rosii.

Se mai lasa pe foc pana ce carnea se poate patrunde cu o furculita duapa care se ia de pe foc, se lasa la racit si apoi se baga totul, inclusiv carnea, la robot si se mixeaza cat de fin doriti.



Reteta preluata de la **Laura Adamache**