

## BOLOGNESE SAUCE



Κατηγορία: Σάλτσες

Δημιουργήθηκε στις  
2021-12-20

Εγκρίθηκε από Supercook CL  
Προτάθηκε από Kitchen  
Center Chile

Ο συνολικός χρόνος  
προετοιμασίας: 08:15 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

**1** onion cut in quarter

**1** carrot cut in six

**1** bell pepper cut into four

**2 Σκελίδα σκόρδου** σκόρδο

**1** celery stalk cut into pieces

**50 ml** ελαιόλαδο

**2 Κουτάλι σούπας** Ρίγανη

**500 Γραμμάρια** top sirloin cut into cubes

**500 Γραμμάρια** pork cut into cubes

**1** beef broth cube

**100 ml** Κόκκινο κρασί

**400 Γραμμάρια** σάλτσα ντομάτας

**80 Γραμμάρια** Πάστα ντομάτας

**1/2 Κουταλάκι  
γλυκού** Πιπέρι

Αλάτι για γεύση

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).