



Бърза паста Болонезе

1. На средна към силна температура загрейте 2 с.л. мазнина. В нея запържете 500 г кайма (смес свинско и телешко) с малко сол докато добие златист цвят - около 10 минути.
2. Добавете 1 консерва домати (400г) или същото количество домати пасата и изчакайте да заври. Гответе минимум 10 минути. Ако готвите по-дълго добавяйте по малко вода, за да не загори.
3. Сложете **2 с.л. Bolognese Spice mix** и 1 ч.л. сол.
4. В тигана сипете един пакет (500г) суха къса паста (ригатони, пене, конкиле или друга, най-малко подходящи са спагетите) и 1 литър вода. Засилете котлона, за да заври сместта и след това гответе пастата поне с 30% повече време от оказаното на пакета или до сгъстяване на соса и сваряване на пасата.
5. Сервирайте поръсена с настърган пармезан и по желание пресен магданоз.

Вегетарианска лазаня

1. Загрейте сух тиган на висока температура и в него гответе 500 г ситно нарязани гъби до изпаряване на водата, която ще пуснат - около 15 минути, разбървайки често.
2. Добавете 5 с.л. мазнина на гъбите и ги гответе още 5-10 минути докато хванат лек загар.
3. Сипете 1 консерва домати (400г) или същото количество домати пасата и 1 ч.ч. топла вода и изчакайте да заври. Гответе минимум 10 минути. Ако готвите по-дълго добавяйте по малко вода, за да не загори. Целта е да получите не много гъст сос.
4. Сложете **2 с.л. Bolognese Spice mix** и сол на вкус.
5. На дъното на тава за печене сложете малко от соса и разнесете равномерно. Сложете един ред кори за лазаня. Покрийте корите с още сос и го разстелете. Добавете парчета моцарела, настърган пармезан и на няколко места по 1 ч.л. рикота/извара. Направете още 3-4 реда по същия начин като завършите със слой сос и сирена (не кори).
6. Печете в предварително загрята на 200°C фурна около 25-30 минути.
7. Извадете от фурната и изчакайте поне 10 минути преди да разрежете и сервирайте.