

Těstoviny s boloňským ragú II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 300 g
- Sušená pancetta 150 g
- Mrkev 50 g
- Celer 50 g
- Cibule 50 g
- Rajčatová omáčka 5 lžíce
- Mléko 200 ml
- Suché červené víno 100 ml
- Sůl a pepř - podle chuti 2 špetka
- **Na domácí těstoviny**
- Mouka 00 nebo semolina 500 g
- Sůl 1.2 lžička
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na domácí těstoviny si připravte v kuchyňském robotu těsto z mouky, soli a vajec a nechte ho alespoň 30 minut odpočinout v chladničce. Dobře ho propracujte, rozdělte na díly a z každého udělejte placku, kterou protáhnete nástavcem na těstovinový plát. Zopakujte to alespoň desetkrát a přitom postupně nastavujte sílu plátu na požadovanou velikost. Vyměňte nástavec na plát za

nástavec na Tagliatelle a nakrájejte na široké těstoviny. Vařte v osolené vodě max 2 minuty.

Pancettu nakrájejte nadrobno kousky a osmahněte ji na pánvi. Přidejte zeleninu naseknou nadrobno, případně ji můžete pomlít spolu s masem, a hovězí maso. Za stálého míchání ho dobře opečte a přidejte víno a rajčata,

Vařte dvě hodiny, osolte a opepřete podle chuti. Na závěr můžete přidat pro zjemnění mléko. Podávejte s domácími nudlemi.