

Boloňské špagety II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špagety 500 g
- mleté hovězí maso 500 g
- konzervované rajčata 400 g
- olivový olej 2 lžíce
- směs bylinek 1 lžíce
- červené víno 150 ml
- česnek 4 stroužek
- sušené rajčata 3 ks
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- řapíkatý celer 0.25 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velké pánvi na rozehřátém oleji zpěníme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme oloupané, prolisované stroužky česneku, očištěnou, nahrubo nastrouhanou mrkev i celer a chvíli opékáme (asi 5 minut)
2. Přidáme mleté maso a směs mícháme, dokud se maso neopeče, přidáme nasekaná sušená rajčata i nasekaná konzervovaná rajčata, přilijeme červené víno, osolíme, opepříme, všechno dobře promícháme
3. Necháme na mírném ohni vařit doměkka 20-30 minut (maso by mělo zkřehnout a omáčka zhoustnout), nakonec vmícháme bylinky
4. Mezitím si uvaříme špagety ve vroucí osolené vodě doměkka, scedíme je, necháme okapat a podáváme přelité připravenou omáčkou