

Boloňské těstoviny se semínky fenyklu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bucatini 500 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Řapíkatý celer 70 g
- Mrkev 70 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Mleté maso 450 g
- Loupaných rajčat 400 g
- Fenyklových semínek 1 lžička
- Sušené oregano 1 lžička
- Česnek, prolisovaný 4 stroužek
- Balzamikový ocet 4 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Parmazán, na ozdobu 1 hrst
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Těstoviny bucatini(jsou podobné makarónům) uvařte podle návodu na obalu. Pak je slijte a část vody, ve které se těstoviny vařily, uchovejte. Jarní cibulku, mrkev a celer očistěte. Mrkev a celer nakrájejte na malé kostičky, cibuli na drobné kostičky.

2 Na pánvi s vyšším okrajem si rozpalte olej a krátce na něm osmahněte cibulku, přidejte mrkev a celer a opět chvíli opékejte.

3 Orestovanou zeleninu vyjměte z pánve. Přilijte trochu oleje a na něm opečte mleté maso. Osolte. Pak přidejte rajčata nakrájená na kousky a opečenou zeleninu. Přihodte rozdrcená semínka fenyklu, oregano a česnek. Přiveďte k varu. Pokud se vám bude zdát směs hustá, dolijte do pánve trochu vody, ve které se vařily těstoviny.

4 Stáhněte plamen, zakryjte poklicí a nechte dusit asi 10 minut. Dochutěte balzamikovým octem a dosolte. Podávejte na talíři posypané hoblinami parmazánu a ozdobené bazalkou.