

# Boloňská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

## Suroviny

**Porce:** 6

- Mleté maso hovězí 500 g
- Čerstvá bazalka 6 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Drcená rajčata 3 sklenice
- Česnek 5 stroužek
- Cibule velká 2 ks
- Oregáno 2 lžička
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 2 lžička
- Cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Cibuli a česnek očistíme a nasekáme nadrobno. Čerstvou bazalku opereme a nasekáme.

Rozehřejeme větší a vyšší pánev. Přidáme olivový olej a po chvíli i cibuli. Necháme ji zesklivatět a přidáme mleté maso a česnek. To pořádně restujeme. Během restování přidáme čerstvě nadrcený nebo mletý pepř a maso osolíme. Oheň ztlumíme na nejnižší teplotu, přidáme drcená rajčata a promícháme. Podle chuti přidáme cukr.

Omáčku podáváme s těstovinami. Nejlepší jsou špagety nebo lasagne. Před podáváním doporučuji těstoviny s omáčkou posypat parmazánem nebo Grand Moravia.