

Boloňská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- drcený pepř 2 lžíce
- sušené oregano 0.5 hrst
- sójová omáčka 1 lžíce
- vegeta 4 lžička
- mleté hovězí maso 500 g
- cibule (větší) 2 ks
- boloňská omáčka (rajčatový protlak) 3 sklenice
- česnek 5 stroužek
- olivový olej 3 lžíce
- čerstvá bazalka 8 ks
- sušená bazalka 0.5 hrst
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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. To pořádně restujeme. Během restování přidáme čerstvě nadrcený nebo mletý pepř a maso velice lehce osolíme, protože jej jinak osolí vegeta. Oheň ztlumíme na nejnižší teplotu,

přidáme rajčatovou nebo boloňskou směs a promícháme. Také vmícháme česnek, vegetu a sójovou omáčku.

Když začne omáčka bublat, odstavíme ji z ohně a přidáme čerstvou i sušenou bazalku, oreganu a důkladně zamícháme.

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