

Rychlá boloňská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 1 ks
- sůl 1 ks
- mleté maso 500 g
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- rajský protlak 1 ks
- olej 1 ks
- bazalka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a prolisujeme nebo nasekáme.

Cibulku osmahneme, přidáme mleté maso a orestujeme. Ochutíme solí, pepřem, česnekem a dusíme asi 10 minut. Vlijeme rajský protlak, znovu podusíme, přidáme bazalku, trochu vody a cukr. Podle potřeby ještě sůl a pepř. Opět 10 minut dusíme.

Rychlou boloňskou omáčku podáváme k jakýmkoliv těstovinám.