

Pravé boloňské špagety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- čerstvá bazalka 1 lžíce
- mrkev 1 ks
- konzervovaná rajčata 280 g
- česnek 2 stroužek
- mleté hovězí maso 250 g
- špagety 450 g
- bílé víno (marsala) 150 ml
- cibule 1 ks
- parmská šunka 100 g
- olivový olej 3 lžíce
- rajčatový protlak 2 lžíce
- kuřecí játra 80 g
- sůl ,pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém kastrolu rozežřejeme 2 lžíce olivového oleje a opékáme na něm asi 6 minut česnek, cibuli a mrkev.

Přidáme mleté maso, kuřecí játra a parmskou šunku (prosciutto) a vše důkladně za častého zamíchání na středním ohni zhruba 12 minut opékáme. Maso i játra musejí zhnědnout.

Vmícháme víno marsala, nakrájená rajčata, bazalku a rajčatový protlak a směs 4 minuty podusíme. Podle chuti osolíme a opepříme, kastrol přikryjeme pokličkou a mírně dusíme ještě asi 15 minut.

Z kastrolu odstraníme pokličku, masovou směs zamícháme a podusíme na mírném ohni dalších 15 minut bez pokličky.

Mezitím přivedeme ve velkém hrnci k varu mírně osolenou vodu se zbývajícím olejem, vložíme do ní těstoviny a vaříme je asi 12 minut tak, aby byly měkké, zároveň však ještě pevné. Vodu slijeme, těstoviny necháme okapat a upravíme na talíře.

Těstoviny přelijeme omáčkou a hotové boloňské špagety podáváme.