

Penne po boloňsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- olivový olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mleté hovězí maso 500 g
- rajčatová omáčka 680 ml
- hovězí vývar 500 ml
- sušená majoránka 2.5 lžička
- těstoviny penne 400 g
- sůl a pepř 1 špetka
- parmazán 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

V hrnci rozpalte olej, zprudka na něm opečte nasekanou cibuli a nasekanou mrkev a po 5 minutách i rozmělněný česnek a hovězí maso. Poté vmíchejte omáčku, vývar a majoránku. Přiveďte k varu, vsypte neuvařené těstoviny a na mírném ohni vařte přiklopené 15-20 minut. Osolte a opepřete a posypte parmazánem.