

Boloňská omáčka k těstovinám

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Bílá cibule 1 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Suché mleté maso 350 g
- Bílé suché víno 200 ml
- Zralá rajčata 500 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- **K podávání**
- tagliatelle 1 balení
- Parmazán 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém silnostěnném kastrolu (kameninový, litinový) rozehejte olej, vsypte cibuli a asi dvě minuty smažte, aby zprůsvitněla. Poté přihodte celer i mrkev a za častého promíchávání opékejte ještě dvě minuty.

Přidejte maso – aby se lépe rozměnilo, protlačujte je v dlani a skrz prsty tak, jak je přidáváte do kastrolu. Stále míchejte a rozmělnujte vařečkou, ať se maso osmahne ze všech stran. Zalijte vínem, promíchejte a nechte víno odpařit. Vlijte rozmělněná rajčata, dobře promíchejte, osolte a opepřete

a nechte na mírném plameni lehce probublávat, asi tři hodiny, až omáčka silně zhoustne a chutě se propojí. Občas zamíchejte. Pokud by se přichytávala, podlijte trochou vody.

Ochutnejte a podle potřeby osolte, opepřete a poprašte nastrohaným muškátovým oříškem. Podávejte s těstovinami, posypané strouhaným sýrem.