Boloňská omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 50 g
- Mleté maso 300 g
- Mrkev 1 ks
- Celer 50 g
- Česnek 4 stroužek
- Rajský protlak 2 lžička
- Kečup 5 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Nové koření 2 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Bílé víno 150 ml
- Voda 150 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Cibuli nakrájíme na jemno, slaninu na malé kostičky a osmahneme na rozpáleném tuku. Pak přidáme jemně nastrouhaný celer a mrkev a vše opečeme dozlatova. Přidáme mleté maso a orestujeme, postupně přidáváme prolisovaný nebo utřený česnek, rajský protlak, kečup, všechno koření, vodu a víno. Vše promícháme a dusíme asi 30 minut na mírném plameni pod pokličkou. Hotovou omáčku nalijeme na uvařené těstoviny, posypeme nasekanou pažitkou a tymiánem, přidáme trochu strouhaného sýra a podáváme.