

Boloňská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 cibule
1 mrkev
50 g celeru
30 g slaniny
300 g mletého masa
2 lžíce rajčatového protlaku
300 ml masového vývaru
150 ml červeného vína
1 bobkový list
pepř
muškát
sůl

Postup

Oloupanou cibuli, zeleninu a slaninu pokrájíme na kostičky. Slaninu rozškvaříme. Cibuli a zeleninu na ní zhruba 25 minuty osmahneme. Přidáme mleté maso a propečeme ze všech stran. Přidáme rajský protlak, vývar, víno a koření. Na malém ohni nepřikryté asi 30 min. podusíme. Podle chuti osolíme.

Doporučená příloha:
těstoviny

Původní kuchyní tohoto receptu je Itálie