BOLONSKÉ RAGÚ ORIGINAL OD HUGA





Receptov na bolonskú omáčku je neúrekom a každý sa tvári ako ten najlepší a najmä ako originál. Vyskúšal som ich veľa, ale pre vás uverejním ten, ktorý mi chutí najviac. Verím, že budete spokojní. Tento recept je veľmi jednoduchý a omáčka je naozaj vynikajúca!! Bolonskú omáčku varím vždy s 1 kg mäsa, naporcujem do mikroténových sáčkov a zamrazím. Je to praktické a kedykoľvek máte

chuť na cestoviny s omáčkou, pripravíte ich za pár minút. Omáčka sa má variť aspoň 2 hodiny. Ja používam na jej prípravu Nízkotlakový hrniec a za 40 minút je navarené!

Budete potrebovať:
1 kg mletého hovädzieho mäsa
200 gramov slaniny
2 cibule (stredne veľké)
150 gramov stonkového zeleru (môžete použiť aj zeler klasický)
2 mrkvy
3 polievkové lyžice rajčinového pretlaku
800 gramov rajčinovej šťavy
1,5 dcl červeného vína (môžete použiť aj biele)
1,5 dcl mlieka
osoľ, mleté čierne korenie
olej, trochu masla

Postup:
Na rozpálenom oleji osmažte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte nakrájanú slaninku.
Pridajte na drobno nakrájanú zeleninu a osmažte.
Pridajte mleté mäso a dôkladne osmažte. Pridajte soľ, korenie, rajčinový pretlak.
Pridajte mlieko, zamiešajte a poduste aspoň 3 minúty. To isté urobte následne s vínom.
Pridajte rajčinovú šťavu, dôkladne zamiešajte a duste na slabšom ohni pod pokrievkou. Ak je omáčka veľmi hustá, pridávajte do nej vodu, ale veľmi opatrne aby nebola príliš riedka.
Nakoniec pridajte kúsok masla, dochuťte soľou ak je to potrebné.
HOTOVO!

Podávajte s akoukoľvek cestovinou (najlepšie zo semoly, tvrdej pšenice) a nezabudnite posypať parmezánom!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo





