BOLONSKÉ ŠPAGETY A LA HUGO

(jednoduché, rýchle, overené, že „manam“)
Originálny recept to nie je, ja som si ho upravil tak trošku po Hugovsky. Ale garantujem Vám, že chutiť vám bude. Ja robím omáčky vždy viac, čo zostane rozporcujem do mrazničky.

Zoznam ingrediencií:
1 stredne veľká cibuľa
Rastlinný olej
1 malý kúsok zeleru (cca 50 gr.)
1 stredne veľká mrkva
1 veľká konzerva drvených rajčín (cca 800 gr)
1 kg mletého hovädzieho mäsa (najlepšie 2 x pomleté)
Oregano
Mleté čierne korenie
2 strúčiky cesnaku
1 kávová lyžička soli
2 polievkové lyžice medu
1 malá konzerva krájaných šampiňónov
Parmezán alebo iný tvrdý syr na posypanie
Talianske špagety (najlepšie značky Barila)
Postup:

1. Na oleji usmažte na drobno nakrájanú cibuľu do zlatista. Pridajte na veľmi jemno pokrájaný zeler a mrkvu.
2. Keď je základ orestovaný pridajte mleté mäso a restujte min. 10 minút. Postupne pridajte trochu mletého korenia a kávovú lyžičku soli a šampiňóny.
3. Keď bude aj mäso orestované pridajte 2 pretlačené strúčiky cesnaku, oregano (podľa chuti) a všetko to zalejte drvenými rajčinami, pridajte max. 1 dcl vody. Ak bude masa hustá pridajte radšej ešte jednu menšiu konzervu drvených rajčín) v žiadnom prípade už nie vodu.
4. Všetko duste pod pokrievkou min. 30 minút. Pred koncom pridajte 2 polievkové lyžice medu a necháte povariť ešte 5 minút.

V originálnom recepte sa hovorí o tom, že máte variť 4 hodiny, ale to mi príde ako čistý nezmysel. V každom prípade sem dám jedného dňa aj originálny recept, ale po rokoch skúseností mne aj mojim „stravníkom“ tento recept chutí najviac.
Už len uvariť špagety v slanej vode (pozor nie úplne do mäkka) alebo iný druh cestovín a môžete podávať. Nakoniec nezabudnite posypať syrom. Zopár lístkov zelenej bazalky hodených navrch ulahodí vášmu oku a chuťovým zmyslom pridá ten správny taliansky punc.
K špagetám odporúčam podávať zeleninový šalát „ a la Hugo“, na ktorého prípravu nájdete recept v ďalšom príspevku.
Dobrú chuť a „manam“!

Váš Hugo