



BOLONAS MĒRCE ORIĢINĀLĀ NO HUGO





Boloņas mērces receptes izcelsme un autentiskums ir visai neskaidrs. Ir daudz variāciju, kur vienu jau gatavojām reiz. Šoreiz it kā īstenā un tāpat labu labā. Es vienmēr gatavoju mērci no 1 kg gaļas, lai pārpalikušo no pusdienām varētu sasaldēt kādai „slinkai” dienai.

Mērci vajadzētu vārīt vismaz 2 stundas, bet es izmantoju zemspiediena katlu (zemspiediena, nevis



augstspiediena!!!), un pagatavoju to 40 min.

Jums būs nepieciešams:

- 1 kg maltas liellopa gaļas
- 200 gramu bekona
- 2 sīpoli (vidēji)
- 150 gramu selerijas kātu
- 2 burkāni
- 3 ēdamkarotes tomātu pastas
- 800 gramu tomātu mīkstumā (izmantoju konservētos)
- 150 ml sarkanvīna (jūs varat izmantot arī balto)
- 150 ml piena
- Sāls, malti melnie pipari
- Eļļa, nedaudz sviesta

Pieejā:

Karstā eļļā apcepjiet smalki sagrieztus sīpolus, pēc tam pievienojiet sasmalcinātu bekonu un turpiniet apcept.

Pievienojiet smalki sagrieztus dārzeņus un apcepjiet.

Pievienojiet malto gaļu un kārtīgi apcepjiet. Pievienojiet sāli, piparus, tomātu pastu.

Pievienojiet pienu, samaisiet un vāriet uz lēnas uguns vismaz 3 minūtes. Pievienojiet vīnu un tāpat pavāriet 3 min.

Pievienojiet tomātu mīkstumu, kārtīgi samaisiet un vāriet uz lēnas uguns zem vāka. Ja mērce ir ļoti bieza, pievienojiet tai ūdeni, bet ļoti uzmanīgi, ne par daudz.

Visbeidzot, pievienojiet sviestu, ja nepieciešams, bagātiniet ar sāli.

GATAVS!!

Pasniedziet ar jebkādiem makaroniem un neaizmirstiet pārkaisīt Parmezāna sieru!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

