



## Boloňská omáčka na špagety

### Ingredience

hovězí mleté maso: **200 g**  
kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel): **50 g**  
čerstvá loupaná rajčata: **75 g**  
rajčatový protlak: **25 g**  
červené víno: **100 ml**  
cibule: **1 ks**  
stroužek česneku: **3 ks**  
hovězí nebo kuřecí vývar: **500 ml**  
olivový olej: **2 PL**  
bobkový list  
nové koření  
černý pepř  
sušené bylinky  
sůl

## STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Kořenovou zeleninu si očistíme a nakrájíme na malé kousky. V hrnci si rozežřejeme olivový olej a zeleninu orestujeme. Mezitím si najemno pokrájíme cibuli a přidáme ji do hrnce. Poté si nadrobno nasekáme česnek a také ho orestujeme se zeleninou. Do hrnce přidáme mleté maso, osolíme, opeříme a...**

## Boloňská omáčka na špagety - recept

Kořenovou zeleninu si očistíme a nakrájíme na malé kousky. V hrnci si rozežřejeme olivový olej a zeleninu orestujeme. Mezitím si najemno pokrájíme cibuli a přidáme ji do hrnce. Poté si nadrobno nasekáme česnek a také ho orestujeme se zeleninou. Do hrnce přidáme mleté maso, osolíme, opeříme a důkladně promícháme. Dál restujeme. Po 5 minutách přidáme do směsi rajčatový protlak a nakrájená rajčata. Podlejíme červeným vínem a do hrnce hodíme bobkový list, pár kuliček nového koření a pepře.

Poté asi 10 minut vaříme, aby se červené víno zredukovalo. Omáčku podlijeme vývarem a necháme za občasného míchání vařit asi 2 hodiny. Během vaření podléváme vývarem.

**Boloňskou omáčku na špagety** závěrem dochutíme solí a můžeme přidat sušené bylinky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí