

Bolonská omáčka

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Slaninu orestujeme na olivovom oleji, pridáme zeleninu nakrájanú na menšie kúsky a smažíme. Pridáme mäso a občas ho premiešame, má tendenciu sa pripaľovať. Hotové je, keď začne akoby „praskať“. Pridáme paradajky a víno a zamiešame. Potom pridávame po troškách mlieko. Osolíme a okoreníme, ochutíme. Na miernom ohni varíme prikryté asi 2 hodiny. Občas premiešame.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 40 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté mäso hovädzie** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

