Cestoviny Bolognese

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

Zeleninu očistíme a nakrájame na veľmi drobné kocky. Cibuľu a cesnak (4 stúčiky) tiež nakrájame na jemno. Paradajky zalejeme vriacou vodou a necháme postáť niekoľko minút,potom ich olúpeme a nakrájame na kocky.

Na olivovom oleji orestujeme zeleninu,potom postupne pridávame cibuľu a cesnak a restujeme ešte niekoľko minút. Do zeleniny pridáme mleté bravčové a hovädzie mäso a za stáleho miešania restujeme, až kým mäso nezbelie. Pridáme paradajky a paradajkový pretlak a dobre spolu všetko premiešame. Podlejeme červeným vínom a prihodíme všetky koreniny (bobkový list (3-4 ks), čierne celé (5 ks) a nové korenie 5 ks)). Jemne osolíme (lebo vývar je tiež slaný) a za občasného premiešania varíme cca 8-10 minút,kým sa víno zredukuje. Potom začneme zmes podlievať vývarom,tak aby bola vždy ponorená v tekutine. Po doliatí vývaru vždy dôkladne premiešame a varíme takto na slabom plameni s poodokrytou pokrievkou cca 2-2,5 hodiny. Vývar priebežne dolievame približne každých 15 minút. Medzitým si uvaríme cestoviny podľa návodu na obale a nastrúhame parmezán. Uvarené cestoviny vysypeme do väčšej vymastenej zapekacej misy,pridáme omáčku a dôkladne spolu premiešame. Na vrch posypeme parmezánom a dáme zapiecť do rúry vyhriatej na 190°C.Zapekáme do zlatista podľa druhu rúry cca 20-30 minút. Podávame ozdobené bazalkovými lístkami.

Ingrediencie

- **PROCEL® - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g** - 500 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 200 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Zeler** - 30 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mleté mäso miešanej** - 500 g
- **Parmezán** - 70 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2000 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Červené víno** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE