Boloňská omáčka

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 50 minut

Postup přípravy

Slaninu orestujeme na olivovém oleji, přidáme zeleninu nakrájenou na menší kousky a smažíme. Přidáme maso a občas ho promícháme, má tendenci se připalovat. Hotové je, když začne jakoby "praskat". Přidáme rajčata a víno a zamícháme. Poté přidáváme po troškách mléko. Osolíme a opepříme, ochutíme. Přikryté a na mírném ohni vaříme asi 2 hodiny. Občas promícháme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 150 g
- **Mleté maso hovězí** - 500 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 390 g
- **Muškátový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE