

# Boloňská omáčka s vínem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1149** kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **87 g** bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bolonska-omacka>

## Příprava

Anglickou slaninu si nakrájíme na kostičky a vyškváříme. Ke konci škváření přidáme cibulku a restujeme, dokud nezesklovatí. Poté přidáme na hrubo nakrájenou zeleninu (mrkev, petržel a celer) a restujeme cca 20 minut, dokud zelenina nezačne hodně vonět. Poté přidáme mleté maso a koření (sůl, pepř, muškátový oříšek a oregano). Znovu vše opékáme. Pak směs podlijeme červeným vínem (já jsem použila suché víno zn. Bordeaux – platí, že čím lepší víno, tím lepší omáčka), přidáme rajčatový protlak a nakonec vše zalijeme hovězím bujónem. Necháme dusit, dokud se vývar pořádně nevyvaří a směs nezhoustne. Nezapomínejme často promíchávat.

### Tip k receptu

Nic nezkazíte čerstvě nasekanou natí z petželky, kterou můžete ke konci vaření do omáčky přidat. Někdo dává i sušená rajčátka.

## Ingredience

- 350 g hovězího mletého masa
- 0,5 l hovězího bujónu
- 10 dkg celeru
- 1 střední kořenová petržel
- 1 střední mrkev
- 1 rajčatový protlak (cca 200 g)
- 2 dcl suchého červeného vína
- muškátový oříšek
- oregano
- sůl
- pepř
- 120 g anglické slaniny v celku
- 1 střední cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Omáčka

