

Boloňské špagety

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

400 g	špagety
6 lžic	olivový olej
1 ks	větší cibule
100 g	anglická slanina
2 ks	mrkev
1 ks	malý celer
5 stroužků	česnek
500 g	mleté maso (nejlépe směs hovězí a vepřové)
1 plechovka	loupaná rajčata
1 ks	rajčatový protlak (větší)
2 dl	červené víno
	sůl
	pepř
špetka	muškátový oříšek
	oregano
	tvrdý sýr na posypání
	oblíbené bylinky na ozdobu (petrželku, bazalku...)



Postup přípravy

Špagety dáme vařit do osolené vroucí vody. Mezitím si na oleji opečeme nejprve cibuli, k ní přidáme na kostičky pokrájenou slaninu a nastrouhanou kořenovou zeleninu (mrkev a celer). Chvilí opékáme, poté přihodíme prolisovaný česnek a asi po 2 minutách i mleté maso. Dále opékáme, dokud se maso krásně neosmažne. Do této směsi přidáme loupaná rajčata, červené víno a rajský protlak. Osolíme, opepříme a zvolna ještě podusíme, aby maso bylo měkké. (Omáčka by měla být přirozeně hustá, proto buď dusíme o

chvilku déle, případně naopak dolijeme trochu vody.) Na závěr okořeníme mletým muškátovým oříškem a trochou oregana. Boloňskou směs nandáme na uvařené špagety a posypeme strouhaným tvrdým sýrem a zelenými bylinkami. Ihned podáváme.