

Bolognese

Jedan klasik talijanske kuhinje, kojeg možete jesti sa tjesteninom, ali i koristiti kao temelj za recimo lasagne bolognese.

Za 8 osoba:



750 g mljevene junetine
350 g crvenog luka
6-7 režnjeva bijelog luka
1 VŽ mljevene crvene slatke paprike
2 VŽ Vegete
1EL koncentrata od rajčice
1 MŽ mljevenog ružmarina
1 MŽ friško mljevenog papra
2 VŽ friškog sjeckanog origana
2 VŽ friškog sjeckanog peršuna
2 DL maslinovog ulja

Također za umak trebate i:



1,5 DL crvenog vina
1 kg grubo pasiranih rajčica
1TL meda (ovisno o kiselosti vina i rajčice
količina može odudarati od navedene)



Kao prvo ugrije dvije do tri žlice maslinog ulja i na njemu kratko popržite mljeveno meso tek toliko da promjeni boju sa crvene u roskasto-smedju.

Mljeveno meso budući da je jako usitnjeno da bi bilo gotovo za konzumaciju ne treba više od par minuta.

Znači neka bude 75% gotovo.

Meso izvadite i stavite na toplo, prekrijte.

U istu posudu dodajte ostatak maslinovog ulja i ugrije, te dodajte sjeckani crveni luk i popržite dok luk ne postane staklast.

Luk ne pržimo do smeđeg jer želimo da u umaku imamo još uvijek luk u komadićima.



Na poprženi luk dodamo nasjeckani bijeli luk, med i koncentrat od rajčice i kratko popržimo, pazeći da bijeli luk ne posmeđi. Zatim to sve zalijemo sa crvenim vinom i popržimo dok vino ne ishlapi. Dodamo pasiranu rajčicu, Vegetu, papar, crvenu papriku i ružmarin. (Friske začine dodajemo tek pri kraju kuhanja jer želimo da zadrže sve svoje arome).

Kuhajmo poklopljeno na skroz laganoj vatri uz povremeno mješanje barem 45 min.

Dodajte preostale začine i meso te prokuhajte još 10 min.

Ako meso kuhate predugo dobit će te umjesto mesa drvene kuglice ☺



Dobar tek!!