

# Bolognese



- 400 g mljevene [junetine](#)
- 1 MŽ grubo mljevenog papra
- 1,5 VŽ vegete
- 800 g sjeckane rajčice
- 2 dl crnog vina
- 2 dl [maslinovog ulja](#)
- 1 VŽ šećera ili meda



- 150 g stabljike celera
- 300 g crvenog luka
- 2-3 režnja češnjaka
- 150 g mrkve
- 5 VŽ sjeckanog [lista peršina](#)
- 2 VŽ sjeckanog [lista celera](#)

Luk za **bolognese** nasjeckajte na kolutiće te ga popržite na ugrijanom (pazite da ne pregori) maslinovom ulju dok ne počne mekaniti.

Dodajte mrkvu i stabljiku celera nasjeckane na što manje kockice. lagano pirjajte uz stalno mješanje dok mrkva ne počne mekaniti (ne smije biti skroz mekana).



U dinstani luk, celerovu stabljiku i mrkvu dodajte **mljevenu junetinu**. Dinstajte uz mješanje samo toliko da junetina u **bolognesu** promjeni boju. sada dodajte sitno sjeckani češnjak i zapržite toliko da on samo zamiriši. Začinite paprom i vegetom te podlijte crnim vinom. **Bolognese prodinstajte** toliko da vino ishlapi te dodajte sjeckanu rajčicu i podlite sa toliko vode koliko vam je potrebno da isperete konzervu sjeckanog paradajza. **Bolognese dinstajte** odklopljeno na laganoj vatri uz povremeno mješanje. Kušajte i ako je kiselo (uvijek probajte ohlađeno) po potrebi zasladite šećerom ili još bolje medom. Na kraju u **bolognese** umješajte sjeckani peršinov i celerov list.

Klasik **talijanske kuhinje**, servirajte kao **preljev za tjesteninu** npr. špagete **bolognese**, ali ga koristite i kao temelj za recimo [lasagne bolognese](#).

