



Boloňské tagliatelle



Druh jídla:



Těstoviny

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny pro 4 osoby:

1 lístek Bobkový list Avokádo

4 lžice olivového oleje

1 cibule

100 g parmazánu

1 stroužek česneku

225 ml hovězího vývaru

1 mrkev

275 g mletého hovězího masa

2 lžice rajčatového protlaku

80 g slaniny

125 ml suchého bílého vína

450 g tagliatelle

pepř, sůl

3 lžičky Italské bylinky Avoádo

1 řapíkatý celer

Způsob přípravy

Ve vyšší pánvi rozežřejeme olej, na kterém opečeme slaninu nakrájenou na kostky; přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, na kostky nakrájenou mrkev a řapíkatý celer. Vše společně restujeme cca 5 minut. Ke směsi přidáme maso a prudce opékáme až je maso hnědé; hručky masa rozmačkáme vařečkou. Přidáme rajčatový protlak, zalijeme vínem a vývarem, okořeníme bylinkami, bobkovým listem; dochutíme solí a pepřem. Zvolna vaříme cca 30 minut. Tagliatelle uvaříme dle návodu. Z omáčky vyndáme bobkový list a nalijeme ji na těstoviny, promícháme a podáváme s nastrouhaným parmazánem.