

# Boloňské těstoviny

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>	
pasírovaná rajčata	3 kilogramy	
Těstoviny	2.5 kilogramy	
Maso - hovězí mleté	2.5 kilogramy	
Mrkev	1000 gramy	
Celer řapíkatý	1000 gramy	
Cibule [kus]	8 kusy	
Rajčata [kus]	6 kusy	
rajčatový protlak	4 kusy	
bujón - hovězí	3 kusy	dle chuti... popř. vývar.
Česnek [palice]	2 kusy	
koření - oregáno	1 kusy	
koření - bazalka	1 kusy	
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
Sůl		

## návod k přípravě

Uvaříme těstoviny dle návodu...

Cibuli a stroužky česneku oloupeme. Mrkev omyjeme a oškrábeme. Řapíkatý celer omyjeme. Mrkev, cibuli, řapíkatý celer nakrájíme na kostičky. Česnek nakrájíme na plátky. Cibuli, orestujeme na oleji do zesklivatění. Poté přidáme česnek, mrkev a řapíkatý celer, orestujeme. Přidáme mleté maso, osolíme ho a opepříme, promícháme, aby se kousky od sebe oddělovaly.

Přidáme rajčatový protlak, pasírovaná rajčata. Pečlivě promícháme, zarestujeme a přidáme krájená rajčata.

Poté přilijeme vývar podle potřeby. Jen tolik, aby se maso se zeleninou mohlo dusit.

Osolíme a opepříme, ochutíme oregánem. Přikryté a na mírném ohni dusíme doměkka. Občas promícháme, dochutíme bazalkou. Servis...

## úkoly

recept nemá úkoly