SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Omáčka Bolognese



Omáčka bolognese je chutná, výživná a ľahko sa pripravuje – dokonca aj uprostred lesa.

Uvedený recept je pre 6 osôb.

Ak nahradíte konzervované paradajky paradajkovým koncentrátom a vodou, získate väčšie množstvo omáčky.

Zložky

- 3 cibule
- 2 konzervy paradajok (môžu byť celé paradajky – sú lacnejšie a aj tak sa pod vplyvom teploty a miešania rozpadnú)
- 500 g mletého mäsa (stačí aj 250 g)
- pol až celá hlava cesnaku
- soľ a korenie podľa chuti
- bazalka a oregano (najlepšie čerstvé)

Recept

Na malom množstve tuku osmažte cibuľu, kým nezmäkne

K cibuli pridajte konzervované paradajky a mleté mäso (ak chcete, môžete mäso najskôr opražiť spolu s cibuľou; ak ho pridáte spolu s paradajkami, je menšia šanca, že stvrdne).

Omáčku varte približne 5 minút.

Pridajte cesnak, soľ a korenie.

Odstavte hrniec z ohňa.

Pridajte nasekané bylinky a premiešajte.

Podávanie

Bolognese omáčka chutí výborne s cestovinami (špagety v lese môžu spôsobiť veľký neporiadok) alebo s krajcom chleba či zemiakmi z ohniska.

Weitere Informationen

Značky
Recept

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
1–20

Biblia
Táto informácia chýba.

Trvanie
Údaje nie sú k dispozícii.

Materiál
Takmer bez námahy

Stiahnutie súboru
Žiadne súbory na stiahnutie

KI Generierter Inhalt
Obsah
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Trvanie
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/omacka-bolognese