



JERNEJ KITCHEN

BOLONJSKA OMAKA

Bolonjska omaka se kuha približno eno uro, rezultat pa je bogata omaka, ki je vrhunska in primerna za testenine, lasanje, ali njoke.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	85	MINUT
ČAS SKUPAJ:	100	MINUT

BOLONJSKA OMAKA

3 žlice olivnega olja

1 večja čebula

1 korenje

1 steblo zelene

1 strok česna

500 g mletega mesa, podplečje ali pleče

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

1 čajna žlička BAM Spices Mešanica Sugo & Bolognese

80 ml belega vina (Sivi Pinot, Chardonnay)

400 g (1 pločvinka) vložnih sesekljanih paradižnikov

240 ml goveje jušne osnove ali vode

80 ml mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja ponev

nož

kuhalnica

PRAŽIMO ZELENJAVO

Večjo ponev (najbolje litoželezna) z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo, sesekljano korenje in sesekljano zeleno. Pražimo 6 - 8 minut, nato dodamo sesekljan česen in meso. Pražimo 5 minut na visokem ognju, da porjavi in se rahlo zapeče. Ogenj znižamo in dodamo paradižnikov koncentrat in BAM Spices Sugo in Bolognese ter pražimo 2 - 3 minute.

BOLONJSKA OMAKA

Ogenj ponovno povečamo in dodamo vino. Pokuhamo, da alkohol izpari, približno 2 - 3 minute. Nato dodamo še vložene sesekljane paradižnike, govejo jušno osnovo in mleko. Premešamo, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 45 minut. Nato odkrijemo pokrov in kuhamo še 25 minut. Solimo in popramo po okusu.

NASVET

Poljubno lahko bolognese pokrito kuhamo dve uri in pol. Dije kot se bolonjska omaka kuha, bolj se bo razvil okus jedi. V vsakem primeru pa nato kuhamo še 25 minut odkrito.

POSTREŽEMO

Bolonjsko omako postrežemo s kuhanimi testeninami, njoki, ali jo uporabimo v lasanji. Poljubno posujemo s sveže naribanim parmezanom.

Sponsored