



JERNEJ KITCHEN

BOLONJSKA OMAKA

Bolonjska omaka se kuha približno eno uro, rezultat pa je bogata omaka, ki je vrhunska in primerna za testenine, lazanjo, 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, podpleče 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 pločevinka) vloženih sesekljanih paradižnikov
- 240 ml goveje jušne osnove ali vode
- 80 ml mleka

TOOLS AND EQUIPMENT

- večja ponev
- nož
- kuhalnica

Oglas

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 sesekljano 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. Dlje 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 lazANJI. Poljubno posujemo s sveže naribanim parmezanom.