



Bolonjska omaka

Chef Samanta Abram

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo zelo na drobno sesekljamo in jo posoljeno posteklenimo na olivnem olju. Dodamo nastrgan korenček in na drobno narezano zeleno.

Dodamo meso in ga s kuhalnico pretlačimo, da se ne sprime v kepe.

Začinimo s poprom, lovorim listom, ščepcem mlete paprike, origanom, baziliko, peteršiljem...

Dodamo paradižnikov koncentrat, dobro premešamo in meso rahlo prepražimo.

Meso zalijemo z jušno osnovo in kuhamo 50 minut na zmernem ognju...

Po potrebi zgostimo...

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 750 g mletega govejega mesa
- 10 dcl jušne osnove
- 2 korenčka
- kos zelene
- šopek peteršilja
- 1 velika čebula
- 2 dcl paradižnikove mezge
- 3 žlice paradižnikovega koncentrata