

Boloňské ragú

Možná se jedná o první postup boloňské omáčky - ragú, kdy se maso nepoužívalo mleté, ale rozdělilo se na vlákna – kdysi jsem viděl, jak po základech Boloňské omáčky pátral Jamie Oliver v Itálii.

Porce: 2 – 3 osoby

Suroviny:

- 1 cibule
- 2 malé mrkve
- 2 malé petržele
- plátek celeru
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička pizza koření
- 1 lžička sušené bazalky
- 2 lžíce olivového oleje
- 5 lžic passaty
- 300-400 g kližky
- sůl, pepř, voda (vývar)

Postup:

Zeleninu nakrájíme na malé kostičky, cibuli najemno a česnek nadrobno.

Zeleninu restujeme cca 5-10 minut na olivovém oleji (můžeme přidat trošku másla), přidáme kližku, zalijeme vodou nebo vývarem a vaříme v tlakovém hrnci cca hodinu.

Dáváme pozor, aby se nám nevyvařila tekutina.

Po hodině (záleží na mase) maso vyndáme, mělo by jít natrhat na vlákna lžící a vidličkou. Vratíme do směsi, tu podle potřeby dochutíme, přidáme passatu a provaříme i s vlákny masa.

Podáváme nejlépe z čerstvými tagliatelly, čerstvou bazalkou, parmazánem a červeným vínem.