

## Boloňské špagety

1. Do pánve dáme slaninu a na jejím tuku opražíme česnek, cibuli, mrkev a celer cca 5 min. Zvýšíme teplotu a přidáme maso a za stálého míchání osmahneme dohněda.
2. Přidáme rajčata, cukr a petrželku.
3. Směs přivedeme k varu a snížíme teplotu. Za občasného míchání vaříme do dosažení optimální konzistence.
4. Dochutíme solí a pepřem.
5. Uvaříme těstoviny podle návodu.
6. Podáváme nepromíchané a posypeme parmazánem (popřípadě i lístkem petrželky).

Cibule 50g

Česnek 50g

Mrkev 100g

Celer 60g

Slanina 50g

Mleté maso hovězí a vepřové 300g

Rajčata 400g

Sůl 10g

Pepř černý 3g

Těstoviny 250g

Parmazán 50g

Cukr 10g

