



Špagety bolonské



Zmes je vyváženou kombináciou sušených paradajok, cesnaku a vybraných bylínok, namiešaná na prípravu talianskych pokrmov, hlavne cestovín. Typická jemne pikantná paradajkovo-cesnaková chuť podčiarknutá vôňou oregana s bazalkou sa najlepšie hodí do cestovinových omáčok s paradajkovým základom. Taktiež je výborná v mäsových zmesiach pripravených k cestovinám, v smotanových omáčkach alebo na zvýraznenie zapekaných zemiakov a zeleniny.

Tip! Do omáčky pridajte počas varenia spolu s paradajkami trochu červeného vína, prekvapí vás jej lahodná chuť s vôňou Talianska.

Recept Špagety alla bolognese (4 porcie) Ingrediencie: 500 g špagiet, 300 g mletého bravčového mäsa, 2 plechovky lúpaných konzervovaných paradajok, 25 g slaniny, 100 g parmezánu, 1 mrkva, 1/4 stopkového zeleru, 2 lyžice koreniacej zmesi Špagety bolonské, 1 lyžica drveného cesnaku, 3 lyžice olivového oleja, 1 lyžica trstinového cukru, soľ. Na drobné kúsky nakrájajte slaninu, mrkvu a zeler, potom všetko sprudka orestujte na panvici. Pridajte mleté bravčové mäso a restujte ešte cca 5 minút. Nakoniec pridajte paradajky s cesnakom a všetko dobre premiešajte. Ochutťte koreniacou zmesou, trstinovým cukrom a soľou. Za občasného miešania povarte 20 minút. Špagety pripravte podľa návodu na balení. Servírujte horúce s teplou omáčkou posypané strúhaným parmezánom.

Zloženie: kúsky sušených paradajok, jedlá soľ (max. 25 %), sušený mletý cesnak, sušená mletá cibuľa, mletá sladká paprika, sušená petržlenová vňať, oregano, bazalka, mleté čili, mleté čierne korenie.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.