

Bolognai mártás

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók: 4 személyre

500 g darálthús
250 ml sűrített paradicsom
1 fej vöröshagyma
1 db zöldpaprika
1 db sárgarépa
1 szál halványító zeller
2 gerezd fokhagyma
2 babérlevél
1 kk őrölt pirospaprika
bazsalikom
só, bors
parmezán sajt tálaláshoz

Bolognai mártás elkészítése:

1. Olajon pirítsd át a finomra vágott hagymát és fokhagymát együtt a zöldpaprikával, a nagyobb darabokban hagyott zellerszárral, a reszelt sárgarépával.
2. Ízesítsd sóval, borssal, pirospaprikával és babérlevéllel.
3. Amikor a zöldség megpuhult, keverd hozzá a darált húst és pirítsd össze a ragu alapjával.
4. Néhány perc elteltével, amikor darált hús kifehéredik hozzá adhatod a sűrített paradicsomot. Keverd el a ragut és forrald készre a mártást. Ha túl sűrűnek találsz a mártást, akkor kevés víz vagy alaplé hozzáadásával hígíthatod.
5. Az elkészült bolognai mártásból távolítsd el a nagyobb darabokban hagyott zellerszárakat.