

Original:

Pasta Bolognese

Ingredients

- 1 tbsp olive oil
- 4 rashers smoked streaky bacon, finely chopped
- 2 medium onions, finely chopped
- 2 carrots, trimmed and finely chopped
- 2 celery sticks, finely chopped
- 2 garlic cloves finely chopped
- 2-3 sprigs rosemary leaves picked and finely chopped
- 500g beef mince

For the Bolognese sauce

- 2 x 400g tins plum tomatoes
- small pack basil leaves picked, $\frac{3}{4}$ finely chopped and the rest left whole for garnish
- 1 tsp dried oregano
- 2 fresh bay leaves
- 2 tbsp tomato purée
- 1 beef stock cube
- 1 red chilli deseeded and finely chopped (optional)
- 125ml red wine

To season and serve

- 75g parmesan grated, plus extra to serve
- 400g spaghetti
- crusty bread to serve (optional)

Method

- **STEP 1**

Put a large saucepan on a medium heat and add 1 tbsp olive oil.

- **STEP 2**

Add 4 finely chopped bacon rashers and fry for 10 mins until golden and crisp.

- **STEP 3**

Reduce the heat and add the 2 onions, 2 carrots, 2 celery sticks, 2 garlic cloves and the leaves from 2-3 sprigs rosemary, all finely chopped, then fry for 10 mins. Stir the veg often until it softens.

- **STEP 4**

Increase the heat to medium-high, add 500g beef mince and cook stirring for 3-4 mins until the meat is browned all over.

- **STEP 5**

Add 2 tins plum tomatoes, the finely chopped leaves from $\frac{3}{4}$ small pack basil, 1 tsp dried oregano, 2 bay leaves, 2 tbsp tomato purée, 1 beef stock cube, 1 deseeded and finely chopped red chilli (if using), 125ml red wine and 6 halved cherry tomatoes. Stir with a wooden spoon, breaking up the plum tomatoes.

- **STEP 6**

Bring to the boil, reduce to a gentle simmer and cover with a lid. Cook for 1 hr 15 mins stirring occasionally, until you have a rich, thick sauce.

- **STEP 7**

Add the 75g grated parmesan, check the seasoning and stir.

- **STEP 8**

When the bolognese is nearly finished, cook 400g spaghetti following the pack instructions.

- **STEP 9**

Drain the spaghetti and either stir into the bolognese sauce, or serve the sauce on top. Serve with more grated parmesan, the remaining basil leaves and crusty bread, if you like.

Překlad:

Boloňské těstoviny

Ingredience

- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 4 plátky prorostlé uzené slaniny, nadrobno
- 2 střední cibule, nadrobno
- 2 mrkve, oloupané a nadrobno
- 2 stonky řapíkatého celeru, nadrobno
- 2 stroužky česneku, nadrobno
- 2-3 snítky rozmarýnu, otrhané a nakrájené nadrobno
- 500 g mletého hovězího

Na boloňskou omáčku

- 2x 400 g rajčat v konzervě
- Malou hrst listů bazalky, $\frac{3}{4}$ nakrájené nadrobno, zbytek na ozdobu
- 1 čajová lžička sušeného oregana
- 2 čerstvé bobkové listy
- 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- 1 kostka hovězího vývaru
- 1 červená chilli paprička, zbavená semínek a nakrájená nadrobno (volitelné)
- 125 ml červeného vína
- 6 cherry rajčat nakrájených na půl

Na dochucení a ozdobu

- 75 g nastrouhaného parmazánu, plus navíc na ozdobu
- 400 g špaget
- Křupavý chléb na ozdobu (volitelné)

Postup

1. Krok

V pánvi na středním ohni rozehejte 1 lžici olivového oleje.

2. Krok

Přidejte 4 nakrájené plátky slaniny a smažte 10 minut dozlatova.

3. Krok

Snižte plamen a přidejte 2 cibule, 2 mrkve, 2 stonky celeru, 2 stroužky česneku a lístky 2-3 snítek rozmarýnu, vše nadrobno nakrájené. Smažte 10 minut a v průběhu míchejte, dokud zelenina nezměkne.

4. Krok

Zvyšte plamen, přidejte 500 g mletého hovězího a smažte 3-4 minuty, dokud je maso zcela opečené.

5. Krok

Přidejte 2 plechovky rajčat v konzervě, $\frac{3}{4}$ najemno nakrájených listů bazalky, 1 lžičku sušeného oregana, 2 bobkové listy, 2 lžice rajčatového protlaku, 1 kostku hovězího vývaru, 1 chilli papričku zbavenou semínek a nadrobno nakrájenou (volitelné), 125 ml červeného vína a 6 rozpůlených cherry rajčat. Míchejte dřevěnou vařečkou, abyste rozmělnily konzervovaná rajčata.

6. Krok

Přiveďte k varu, snižte plamen na minimum a přikryjte pokličkou. Takto vařte 1 hodinu a 15 minut a průběžně míchejte, dokud nevznikne hutná omáčka.

7. Krok

Přidejte 75 g nastrouhaného parmazánu, ochutnejte a promíchejte dle potřeby.

8. Krok

Když je omáčka skoro hotová, uvařte 400 g špaget dle instrukcí na obalu.

9. Krok

Slijte špagety a buďto přidejte přímo do omáčky, nebo servírujte s omáčkou navrchu. Ozdobte nastrouhaným parmazánem, zbytkem lístků bazalky a křupavým chlebem, pokud budete chtít.