Bolonské špagety

**Suroviny**

* 500 g (hovädzie, bravčové alebo jahňacie) mäso mleté
* 1 ks (nakrájaná alebo nastrúhaná) mrkva
* 1 ks (nakrájaný alebo nastrúhaný) zeler stonkový
* 1 ks (nakrájaná alebo nastrúhaná) cibuľa
* 3 strúčiky cesnak
* olej olivový
* 1 bal. paradajky
* 2 ČL pretlak paradajkový
* 1 ČL (mix) bylinky sušené
* (na ozdobu) bazalka
* sbujón hovädzí
* 1 ks list bobkový
* soľ
* korenie čierne
* (alebo čedar) parmezán
* 500 g špagety
* 2–3 poháre (alebo 2–3 ČL worčestrovej omáčky) víno červené

**Postup:**

1. Prichystáme si všetky suroviny.
2. Pokrájame si alebo nastrúhame mrkvu, zeler, cibuľu a cesnak.
3. Na rozpálenej panvici si opražíme cibuľu a cesnak, a po chvíľke pridáme mrkvu a zeler.  
   Pekne to podusíme a potom odložíme na tanier nabok.
4. Na tej istej panvici si opražíme mäso.
5. Keď sa mäso osmaží, pridáme naspäť na panvicu k mäsu zeleninu a prichutíme mixom sušených byliniek a oreganom.  
   Posolíme a pridáme čierne korenie. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, hovädzí bujón, červené víno  
   (alebo worčestrovú omáčku, ak víno nepoužívate), a bobkový list.  
   Premiešame, prikryjeme a necháme dusiť na strednom ohni okolo 20–30 minút.  
   Ak chcete pravú taliansku bolonskú, podlejte viac vody a varte asi 2 hodiny.
6. Popritom si pripravíme špagety. Môžete použiť aj iné cestoviny podľa chuti.  
   Ak máte radi viac omáčky, pridajte viac paradajok v piatom kroku.  
   Špagety podávame na tanieri. Ak chcete, môžete ich premiešať s omáčkou priamo v panvici.  
   Na vrch posypeme syrom podľa chuti, ideálne parmezánom, a ozdobíme bazalkou. Dobrú chuť!