

# BOLOÁŠKÁ•OMÁ•ĀČEKA PODLE FLORENTĀ•NY

NedĀle, 14 zĀřĀ- 2014

Hezkĕ pondĀlĭ, Kudlanky, musĭm se vĀm svĀĀt se svĕm Āerstvĕm zĀĭtkem. Byla jsem Ālenkou poroty na festivalu Foodparade. V soutĀĭ se devĀt amatĕrskĕch kuchaĀ- pokouelo uvaĀt to nejlepĭ; houbovĕ jĭdlo. Sou byli originĀlnĭ, ĭkovnĭ, plnĭ fantazie, jejich jĭdla byla promylenĀ a dobĀme pĀipravenĀ. JĀ i zbytek poroty jsme z nich mĀli opravdu radost. Abychom urĀili toho jedinĕho, kdo vyhraje, museli jsme na jejich vĕtvorech hledat chyby.

Ale chyby na jĭdle, kterĕ bychom s chutĭ snĀdli, kterĕ bylo krĀsnĀ naaranĀovanĕ a nemusela by se za nĀj stydĀt nej restaurace, se hledajĭ s velmi tĀĭkĕm srdcem. VlastnĀ mĀ role porotce tĀĭila i netĀĭila zĀroveĀ. KdyĀ pak pĀemĕlela, jakĕm receptem, vyprĀvĀnĭm a radami vĀs potĀit, bylo rozhodovĀnĭ mnohem snazĭ, neĀ vybrat vĭtĕze v soutĀĭ. Jestli totiĀ existuje nĀjakĕ jĭdlo, na kterĕm se snadno hledajĭ chyby, pak je tĀ boloĀskĀ omĀka. PĀĭsahĀm. Kdykoli nĀkde zveĀjnĭm recept na boloĀskou, vĀdycky nĀkdo Āekne, Āe jsem ůpĀestoĀe omĀka vyĀaduje dlouhĕ, nĀkolikahodinovĕ duĕenĭ, zas tak moc prĀce a pozornosti to z mĕ strany neobnĀĭ. ĀĀdnĕ cizokrajnĕ ingredience nepotĀebuju, kromĀ mletĕho masa si na svoji verzi беру na pomoc uĀ jen rajĀatovĕ protlak a trochu zeleniny. TakĀe, kdyĀ na to pĀĭjde, zvlĀdnu udĀlat boloĀskou i ve vĕdny dny k ve. KdyĀ omĀku uvaĀm, podĀvĀm ji uprostĀed hĭzda vaĀenĕch tĀstovin &ndash; a protoĀe jde o pohodovĕ vaĀme nezavrhuju ani ĭpagety, pĀestoĀe uĀ jsem zaslechla nĀco o tom, Āe boloĀskĀ a tento druh tĀstovin nejdou dohromady.

VĀdycky se zĀĭnĀ osmahnutĭm masa, pĀĭpadnĀ dalĭch surovin. Pokud chcete podlĭvat vĭnem, udĀlejte tak tĀ osmahnutĭ a zase poĀkejte, aĀ se vĕchna tekutina vypĀtĭ. Tĭm se postarĀte o to, Āe Āervenĕ vĭno nezanechĀ fialovĕ nĀdech v jĭdle a bĭlĕ vĭno zase nebude zbyteĀnĀ chuĀovĀ vyĀĭvat svou kyselinkou. TotĕĀ byste mĀli udĀlat s rajĀatovĕm protlakem, pokud je na seznamu surovin. Musĭ se opĕct se zĀkladem, dokud nezmĀnĭ barvu, protoĀe tak se podstatnĀ zmĀnĭ jeho chuĀ k vĕraznĕjĭ, lepĭ a mĕnĀ agresivnĭ. Teprve potom podlĕvejte ostatnĭmi tekutinami, rajĀatovĕm pyrĕ, vĕvarem, mlĕkem &ndash; podle toho, po Āem recept volĀ.

Duste zvolna, zakrytĕ, nespĀchejte, uĀĭvejte si linoucí se vĀnĀ. Pokud se u toho hodlĀte tvĀĀt, Āe mĀte hodnĀ prĀ nedĀ vĀm to pĀĭliĭ zabrat. Tohle vĀm kaĀdĕ uVĀĀ.

Suroviny (na 4 porce)

- 400 g smĀsi mletĕho vepĀovĕho masa (ale klidnĀ vezmĀte tĀeba smĀs nebo jen hovĀzĭ)
- 2 Āĭce oleje nebo sĀdla
- 1 stĀednĀ velkĀ cibule
- 1 snĭtka Āapĭkovĕho celeru

Suroviny (na 4 porce)

- 400 g smĀsi mletĕho vepĀovĕho masa (ale klidnĀ vezmĀte tĀeba smĀs nebo jen hovĀzĭ)
- 2 Āĭce oleje nebo sĀdla
- 1 stĀednĀ velkĀ cibule
- 1 snĭtka Āapĭkovĕho celeru

• 1 větší mrkev

• 1-2 vrchovaté lžičice rajčatového protlaku (zhruba 1 konzerva o 70 g)

• ½-1 lžička soli

## Postup

1. Oloupejte cibuli, apíkový celer a mrkev oškrábejte. Vše nakrájejte na drobné kostičky. Ve větší pánvi zahřejte rozehřátý olej, vhoďte do něj mrkev, osolte a protlakem soli a na středním plameni za občasného míchání nechte dvě minuty trochu změkknout. Přidejte cibuli a celer a dalších dvě minuty pozorně míchejte. Vše by mělo trochu změkknout, ale nikoli zhnědnout.

2. Zvyšete plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší hrudky masa vařkou rozdělte nebo rozmákněte, aby se rychleji opeklo. Jakmile se šťáva vyduší a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho přitím nechte.

3. Teprve až bude hrozit nevyhnutelným připálením, přidejte protlak. I ten se musí trochu osmahnout v tuku a změnit barvu z červené na rezavou, takže pokračujte v míchání ještě asi minutu - změna barvy vám určitě neunikne. Zalijte zhruba 200 ml vroucí vody, přidejte více nebo méně - každopádně tak, aby hustota vznikající omáčky v pánvi už trochu připomínala známý výsledek. Osolte podle chuti, pokudé záleží na ochucení mletého masa z obchodu.

4. Ztlumte plamen na minimum, zakryjte poklicí a nechte omáčku jen lehce pobublávat následujících 90 minut. Občas promíchejte nebo doplňte odpařenou tekutinu.

5. Omáčku znovu ochutnejte a dolaďte solí. Podávejte, jak už bylo naznačeno výše.

Budu ráda, když mi v komentáři necháte zmínku, co nesmí chybět ve vaší bološské omáčce a kde jste přišli k receptu. Jsem baba zvědavá a hrozně ráda nahlížím pod pokličky :-)

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ