



Ragu bolognese

 NAČIN PRIPREME
> 60 min

 VRIJEME PRIPREME
Srednje složena priprema

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

15 ml K Plus maslinovog ulja
15 g K Plus maslaca
1 veći luk
50 g stabljike celera
70 g mrkve
1 češanj češnjaka
540 g junetine
3 dl K plus mlijeka
3 dl bijelog vina
800 g K plus pelata
Voda po potrebi
¼ žličice muškarnog oraščića
½ žličice majčine dušica
1 Lovorov list
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk, celer i mrkvu. Zagrijte lonac s debelim dnom na srednjoj vatri pa otopite maslac i maslinovo ulje. Dodajte povrće, lagano posolite i dinstajte 12 minuta, dok povrće nije omekšalo. Dodajte češnjak i meso te dinstajte 15 minuta, dok meso ne dobije lijepu boju i sva tekućina ne ispari.

Podlijte mlijekom i kuhajte često miješajući dok se većina mlijeka nije reducirala za što će vam trebati oko 20 minuta. Podlijte vinom te kuhajte često miješajući dok se i vino ne reducira, oko 20 minuta. Posolite, popaprite, dodajte muškarni oraščić, lovorov list i majčinu dušicu. Dodajte i pelate koje ste narezali na manje komade. Kuhajte 2, 5 h na laganoj vatri, povremeno miješajući i podlijevajući s malo po malo vode po potrebi.

Servirajte uz tjesteninu po želji i pospite ribanim sirom.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.