

# BOLOÁŠKĀ•OMĀ•ĀČEKA PODLE FLORENTĀ•NY

NedĀle, 14 zĀřĀ- 2014

Hezkĕ pondĀlĭ, Kudlanky, musĭm se vĀm svĀĀt se svĕm Ā•erstvĕm zĀĕitkem. Byla jsem Ā•lenkou poroty na festivalu Foodparade. V soutĕĕ se devĀt amatĕrskĕch kuchař• pokouelo uvaĀt to nejlep•ĭ houbovĕ jĭdlo. Sou• byli originĀlnĭ, •ikovnĭ, plnĭ fantazie, jejich jĭdla byla promy•lenĀ a dobĕ pĀipravenĀ. JĀ i zbytek poroty jsme z nich mĀli opravdu radost. Abychom urĕili toho jedinĕho, kdo vyhraje, museli jsme na jejich vĕtvorech hledat chyby.

Ale chyby na jĭdle, kterĕ bychom s chutĭ snĀdli, kterĕ bylo krĀsnĕ naaranĕovanĕ a nemusela by se za nĀj stydĕt nej• restaurace, se hledajĭ s velmi tĀĕkĕm srdcem. Vlastnĕ mĀ role porotce tĀ•ila i netĀ•ila zĀroveĀ. Kdyĕ pak pĀemĕlela, jakĕm receptem, vyprĀvĕnĭm a radami vĀs potĀ•it, bylo rozhodovĕnĭ mnohem snaz•ĭ, neĕ vybrat vĭtĕze v soutĕĕ. Jestli totiĕ existuje nĀjakĕ jĭdlo, na kterĕm se snadno hledajĭ chyby, pak je to boloĀskĀ omĀ•ka. PĀĭsahĀm. Kdykoli nĀkde zveĀjnĭm recept na boloĀskou, vĕdycky nĀkdo Ā•ekne, Āe jsem ůpĀestoĀe omĀ•ka vyĀaduje dlouhĕ, nĀkolikahodinovĕ du•enĭ, zas tak moc prĀce a pozornosti to z mĕ strany neobnĀĭ. Āĕdnĕ cizokrajnĕ ingredience nepotĕbuju, kromĕ mletĕho masa si na svoji verzi беру na pomoc uĕ jen rajĀatovĕ protlak a trochu zeleniny. Takĕ, kdyĕ na to pĀĭjde, zvlĀdnu udĀlat boloĀskou i ve v•ednĭ dny k ve•. Kdyĕ omĀ•ku uvaĀm, podĀvĀm ji uprostĕd h•nĭzda vaĕenĕch tĀstovin •; a protoĕ jde o pohodovĕ vaĕenĕ nezavrhuju ani •pagety, pĀestoĀe uĕ jsem zaslechla nĀco o tom, Āe boloĀskĀ a tento druh tĀstovin nejdou dohromady.

Vĕdycky se zĀĭnĀ osmahnutĭm masa, pĀĭpadnĕ dal•ich surovin. Pokud chcete podlĭvat vĭnem, udĀlejte tak i osmahnutĭ a zase poĕkejte, aĕ se v•echna tekutina vypĀtĭ. Tĭm se postarĀte o to, Āe Ā•ervenĕ vĭno nezanechĀ fialovĕ nĀdech v jĭdle a bĕlĕ vĭno zase nebude zbyteĕnĀ chuĕovĕ vyĕnĭvat svou kyselinkou. Totĕĕ byste mĀli udĀlat s rajĀatovĕm protlakem, pokud je na seznamu surovin. Musĭ se opĕct se zĀkladem, dokud nezmĀnĭ barvu, protoĕ tak se podstatnĕ zmĀnĭ jeho chuĕ k vĕraznĕj•, lep•ĭ a mĕnĕ agresivnĭ. Teprve potom podlĕvejte ostatnĭmi tekutinami, rajĀatovĕm pyrĕ, vĕvarem, mlĕkem •; podle toho, po Ā•em recept volĀ.

Duste zvolna, zakrytĕ, nespĀchejte, uĕĭvejte si linoucí se vĀnĀ. Pokud se u toho hodlĀte tvĀĀt, Āe mĀte hodnĕ prĀcedĀ vĀm to pĀĭli• zabrat. Tohle vĀm kaĕdĕ uVĀĀtĭ.

Suroviny (na 4 porce)

- 400 g smĕsi mletĕho vepĀovĕho masa (ale klidnĕ vezmĕte tĀ•eba smĕs nebo jen hovĕzĭ)
- 2 Āĕice oleje nebo sĀdla
- 1 stĕdnĕ velkĀ cibule
- 1 snĭtka Ā•apĭkovĕho 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 očistěte a 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 zmačknout. Přidejte cibuli a celer a dalších dvě minuty pozorně míchejte. Vše by mělo trochu zmačknout, ale nikoli zhnout.

2. Zvyšujte plamen, přidejte maso a zprudka ho osmažte. Větší hradky 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 osmažnout v tuku a zmačknout až do 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