

BOLOÁŠKÁ•OMÁ•ĀČEKA PODLE FLORENTĀ•NY

NedĀle, 14 zĀřĀ- 2014

Hezkĕ pondĀlĭ, Kudlanky, musĭm se vĀm svĀĀt se svĕm Ā•erstvĕm zĀĀitkem. Byla jsem Ā•lenkou poroty na festivalu Foodparade. V soutĀĀi se devĀt amatĕrskĕch kuchaĀ• pokoušelo uvaĀt to nejlepšĭ houbovĕ jĭdlo. Sou byli originĀlnĭ, šikovnĭ, plnĭ fantazie, jejich jĭdla byla promyšlenĀ a dobĀme pĀĀipravenĀ. 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 tĀĀkĕm srdcem. VlastnĀ mĀ role porotce tĀšila i netĀšila zĀroveĀ. KdyĀ pak pĀĀemĕlela, jakĕm receptem, vyprĀvĀnĭm a radami vĀs potĀšit, bylo rozhodovĀnĭ mnohem snazšĭ, neĀ vybrat vĭtĀze v soutĀĀi. Jestli totiĀ existuje nĀjakĕ jĭdlo, na kterĕm se snadno hledajĭ chyby, pak je t boloĀskĀ omĀ•ka. PĀĀisahĀm. Kdykoli nĀkde zveĀmĕjnĭm recept na boloĀskou, vĀdycky nĀkdo ĀĀekne, Āe jsem ůp

PĀĀestoĀe omĀ•ka vyĀaduje dlouhĕ, nĀkolikahodinovĕ dušenĭ, zas tak moc prĀce a pozornosti to z mĕ strany neobnĀĭ. ĀĀdnĕ cizokrajnĕ ingredience nepotĀĀebuju, kromĀ mletĕho masa si na svoji verzi беру na pomoc uĀ jen rajĀatovĕ protlak a trochu zeleniny. TakĀe, kdyĀ na to pĀĀijde, zvlĀdnu udĀlat boloĀskou i ve všednĭ dny k ve KdyĀ omĀ•ku uvaĀm, podĀvĀm ji uprostĀed hnĭzda vaĀenĕch tĀstovin ‐ a protoĀe jde o pohodovĕ vaĀme nezavrhuju ani špagety, pĀĀestoĀe uĀ jsem zaslechla nĀco o tom, Āe boloĀskĀ a tento druh tĀstovin nejdou dohromady.

VĀdycky se zĀĭnĀ osmahnutĭm masa, pĀĀĭpadnĀ dalšĭch surovin. Pokud chcete podlĭvat vĭnem, udĀlejte tak t osmahnutĭ a zase poĀkejte, aĀ se všechna tekutina vypĀĀmĭ. Tĭm se postarĀte o to, Āe Āervenĕ vĭno nezanechĀ fialovĕ nĀdech v jĭdle a bĭlĕ vĭno zase nebude zbyteĀnĀ chuĀovĀ vyĀnĭvat 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 vĕrznĀjšĭ, lepšĭ a mĕnĀ agresivnĭ. Teprve potom podlĕvejte ostatnĭmi tekutinami, rajĀatovĕm pyrĕ, vĕvarem, mlĕkem ‐ podle toho, po Āem recept volĀ.

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

Suroviny (na 4 porce)

- 400 g smĀsi mletĕho vepĀovĕho masa (ale klidnĀ vezmĀte tĀĀeba smĀs nebo jen hovĀzĭ)
- 2 Āĭce oleje nebo sĀdla
- 1 stĀednĀ velkĀ cibule
- 1 snĭtka ĀĀapĭkovĕho 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 petkou 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. Zvýšete plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší hrudky masa vařičkou 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 vařičské omáčce a kde jste přišli k receptu. Jsem baba zvědavá a hrozně ráda nahlížím pod pokličky :-)

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ