



Testenina sa raguom *alla bolonjeze*

Ekipa Vegetine kuhinje uzivala je gledajući kako pod majstorskim rukama u manufakturi i *trattoriji* "Annamaria" u Bolonji nastaju *torteline*, *njoke*, *canelone*, *lasanje*, *taljatele*... A posle, ko bi propustio da ih proba sa raguom *alla bolognese*?

Sastojci

Broj osoba: 4

- 400 g testenine (siroki rezanci, makaroni, spagete ili njoke)
- 4 kasike maslinovog ulja
- 30 g maslaca
- 250 g mlevene junetine
- 50 g susene slanine
- 1 glavica luka
- 1 sargarepa
- 20 g celerovog korena
- 150 g seckanog paradajza
- 2 pilece jetre
- 2 cesnja belog luka
- so
- sveže mleveni biber
- muskatni orascic
- origano
- lovorov list
- 100 ml belog vina
- 1 kasika [Vegete](#)



Vreme pripreme: 1 h i 30 min
Energetska vrednost: 598 kcal / 2500 kJ
Zahtevnost:

Priprema

1. Slaninu, luk i beli luk sitno naseckajte. Sargarepu i celer narendajte.
2. U tiganju (sa debelim dnom) zagrejte ulje i maslac i prodinstajte meso. Nakon toga dodajte slaninu, luk, sargarepu, celer i beli luk i sve zajedno jos kratko prodinstajte.
3. Umesajte seckani paradajz, malo soli, Vegetu i dinstajte oko 10 minuta.
4. Dodajte koncentrat paradajza, rendani muskatni orascic, origano, lovorov list, sveže mleveni biber i vino.
5. Kuvajte polako oko sat vremena uz dolivanje vode po potrebi. Pred kraj kuvanja dodajte naseckanu pilecu jetru.

Posluživanje

Gotovim sosom prelite kuvanu testeninu i poslužite sa rendanim parmezanom.





Testenina sa raguom *alla bolonjeze*

Savet

Za sos koristite meso koje ste mleli jedanput na dodatku sa širokim rupicama.

Mala tajna

Pilecu jetru dodajte pred kraj kuvanja, kako ne bi postala suva, a ujedno ce dati dovoljno arome sosu.

Ovo mozete i zamrznuti

Zamrzavanje: Sos bolonjeze pripremite prema receptu (ali bez dodatka pilece jetre), ohladite ga i zamrznite u posudama za zamrzavanje.

Odmrzavanje: U posudu stavite malo vode, dodajte zamrznuti sos i poklopljeno zagrejte na laganoj vatri. Za to vreme skuvajte testeninu po zelji.

Rok upotrebe: do 60 dana.

Moja biljeska

