Boloňské těstoviny pro děti

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 lžíce	olivový olej
1 ks	malá cibule
1 stroužek	česnek
1 ks	mrkev
80 g	žampion
150 g	kvalitní mleté hovězí maso
200 ml	kuřecí vývar
130 ml	rajčatový protlak
	worcesterová omáčka
	hnědý cukr
1 ks	bobkový list
100 g	dětské těstoviny
	olivový olej (na těstoviny)
podle chuti	jarní cibulka na ozdobu



Postup přípravy

V hlubší pánvi si rozehřejeme olivový olej a orestujeme na něm oloupanou a najemno pokrájenou cibuli a rozdrcený česnek. Po 2 minutách přidáme oloupanou a nastrouhanou mrkev a restujeme další 2 minuty. Přidáme očištěné a nadrobno pokrájené žampiony a restujeme ještě asi 3 minuty.Mezitím si na druhé pánvi nasucho osmahneme mleté hovězí maso (až se začne drolit) a přidáme jej spolu s kuřecím vývarem, rajčatovým protlakem, worcesterovou omáčkou, cukrem a bobkovým listem k mrkvi a žampionům. Přikryjeme pokličkou a zvolna vaříme zhruba 15 minut. V této době si také uvaříme v horké a mírně osolené vodě těstoviny. Uvařené těstoviny zcedíme, zakápneme olivovým olejem a nandáme na talíře. Přelijeme je boloňskou omáčkou, posypeme podle chuti troškou nasekané jarní cibulky a ihned podáváme.

Poznámka: *Recept na boloňské špagety v dospělé verzi naleznete ZDE*