# Ragu alla bolognese

Italská kuchařská akademie

## Ingredience

- 300 g mletého hovězího masa
- 150 g dušené pancetty
- mrkev — 50 g
- celer — 50 g
- cibule — 50 g
- 5 lžic rajčatové omáčky
- mléko — 1 hrnek
- ½ hrnku suchého bílého nebo červeného vína
- Sůl a pepř podle chuti

## Postup

Pancettu nakrájíme na malé čtverečky. Osmahneme ji na pánvi. Přidáme zeleninu nasekanou nadrobno. Do směsi přidáme hovězí maso. Za stálého míchání ho dobře opečeme, pak přidáme víno a rajčata. Necháme zhruba dvě hodiny vařit, osolíme a opepříme dle chuti. Na závěr můžeme, ale nemusíme přidat mléko.

Zdroj: cilka.eu