



Špagety a boloňské ragú, Itálie



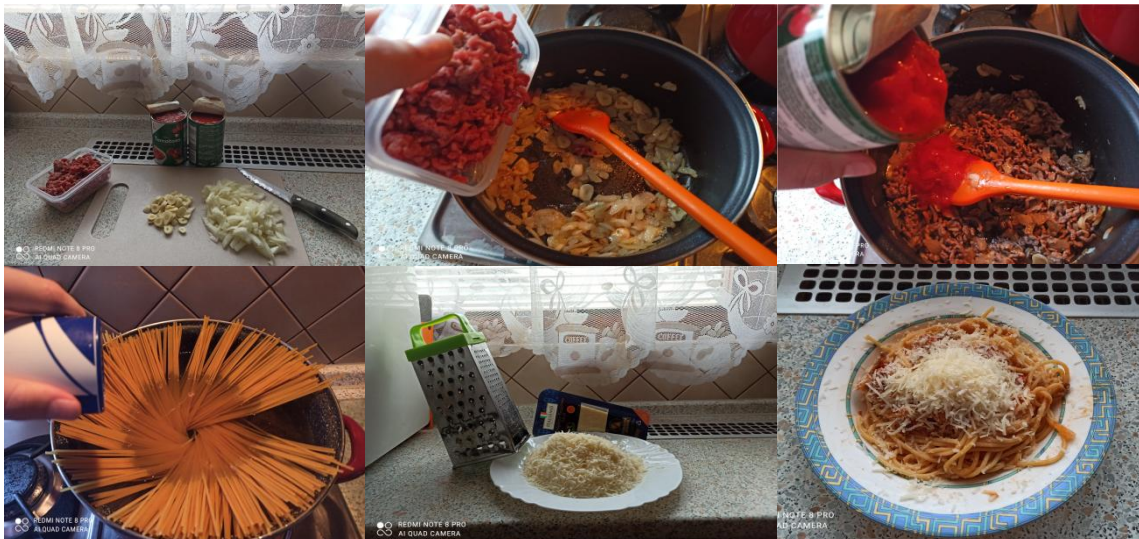
Recept:

Mleté maso, cibule, česnek, sůl, zelenina – mrkev, celer, petržel, koření – bobkový list, nové koření, pepř, plechovka krájených rajčat, olej, špagety, parmazán.

Příprava:

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli a zeleninu, pak přidáme mleté maso a česnek. Chvilku povaříme a přidáme krájená rajčata a koření. Necháme povařit asi 20 minut. Mezitím uvaříme špagety a pak smícháme s uvařeným ragú. Podáváme posypané nastrouhaným parmazánem.

Recept jsme si trochu upravili – nedáváme zeleninu.



Hodnocení: 1 - jedno z nejoblíbenějších jídel u nás doma

Itálie (Italská republika):

Stát se nachází na jihu Evropy na Apeninské poloostrově. Na severu sousedí s Francií, Švýcarskem, Rakouskem a Slovinskem. V Itálii jsou i dva samostatné městské státy: Vatikán a San Marino. Hlavním městem je od roku 1870 město Řím. K Itálii patří i dva ostrovy ve Středozemním moři: Sardinie a Sicílie.

Žádná jiná země v Evropě nemá tolik sopek jako Itálie. Je to způsobeno tím, že italský poloostrov stojí na zlomové linii. Tři hlavní sopky, Etna, Stromboli a Vesuv byly aktivní v posledních 100 letech.

Italská vlajka je vertikálně rozdělena na tři stejné úseky v zelené, bílé a červené barvě, které představují naději, víru a lásku. Další výklad říká, že zelená reprezentuje italskou krajinu, bílá zasněžené Alpy a červená krveprolití, které přinesla nezávislost Itálie.

V Itálii jsem byl již několikrát. V zimě jezdíváme lyžovat do italských Alp – Dolomity (Val di Fiemme). V létě o prázdninách jsme byli u moře v Bibione. V Itálii se mi vždy moc líbilo, lidé jsou tam moc milí, vstřícní, ochotní a také hodní na děti. Mám rád italské jídlo – mořské plody, pizza, těstoviny. Hlavně mají výbornou zmrzlinu.