Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **1 óra**

Elkészítés: **30 perc**

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES BOLOGNAI RAGUS PIZZA, LÁNGOS, SÜLT KRUMPLI

A bolognai ragus spagetti nálunk az egyik legnagyobb kedvenc. Sokszor fordul elő, hogy a ragu egy része megmarad, vagy eleve többet is készítek, hogy legyen maradék. A maradék szószos alapot számtalan módon tudjuk variálni különböző ételek mellé. A kamasz lányom kedvenc variációja, mikor sült krumplira teszi, ezt meglocsolja tejföllel és reszel rá sajtot. Én nagyon kedvelem pizza feltétnek, de egy egyszerű lángosból is kiadós ételt készíthetünk vele. Ha van a hűtőben némi bolognai alap és esetleg akad némi szikkadt kenyerünk, készítsünk belőlük melegszendvicset. De tökéletes pite, töltött batyu töltelék is lehet.

HOZZÁVALÓK BOLOGNAI RAGU

1 db vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
500 g Auchan darált pulyka
100 g Auchan bacon
2 evőkanál Auchan étolaj
100 g darabolt paradicsom konzerv
680 g Auchan puree de tomates (paradicsom püré)
1 evőkanál cukor
Ízlés szerint só
1 nagy csipet frissen őrölt feketebors
1 teáskanál oregánó
½ kávéskanál római kömény
1 db sárgarépa
½ zellerszál zellerszál
1 csokor petrezselyem
szükség szerint víz

HOZZÁVALÓK LÁNGOS, PIZZA

500 g It's us miklos universal mix liszt
10 g por állagú útifűmaghéj
25 g friss élesztő
10 g só
500 g langyos víz
2 evőkanál Auchan étolaj

ALLERGÉNEK

1. A bolognai raguhoz a hagymát és a bacont vágjuk apró kockákra és kevés olajon pirítsuk meg. Adjuk hozzá a darált húst és a zúzott fokhagymát, süssük fehéredésig.
2. A sárgarépát reszeljük vékonyra, a zellerszárat vágjuk apró kockákra, adjuk a húshoz.
3. Fedő alatt pároljuk puhára a ragut. Ha szükséges, kevés vizet adjunk hozzá.
4. Ha puha a hús, keverjük hozzá a darabolt paradicsomot, a paradicsom pürét, fűszerezzük és rotyogtassuk pár percig.
5. A pizza, lángos alaphoz a langyos vizet mérjük egy keverőtálba, morzsoljuk bele az élesztőt. Adjuk hozzá a lisztet, a sót, az útifűvet és gyúrjunk belőle egynemű tésztát, közben öntsük hozzá az olajat is.

A tésztát szobahőmérsékleten kelesszük kb. 30 percet.

6

7 A kissé megkelt tésztából ezután készülhet a lángos, illetve a pizza. Ebből a mennyiségből kb. 4 pizza vagy 8 db lángos készíthető.

8 A lángoshoz osszuk 8 egyenlő részre a tésztát és formázzunk belőle bucikat, majd ezeket enyhén olajos felületen nyújtsuk kb. 3 mm vastag korongokká. A kinyújtott tészták mindkét oldalát süssük bő, forró olajban aranybarnára. Tálaljuk a lángost bolognai szósszal és ízlés szerint sajttal.

9 A pizzához osszuk a tésztát 4 egyenlő részre, majd nyújtsuk kb. fél cm vastag korongokká. Tegyük pizzasütő formára és 220 fokra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt süssük elő a lapokat. Ezután tegyünk rá bolognai szószt, szórjuk meg reszelt sajttal a tetejüket és süssük egészen addig, míg a sajt szép aranybaranára sül.

10 A sült krumplis verzióhoz süssünk hasábburgonyát, alaposan pakoljuk meg a tetejét bolognai szósszal, locsoljuk meg tejföllel és szórjuk meg reszelt sajttal.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!