

Boloňská směs s chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- rajčata 2 ks
- červená chilli paprička 1 ks
- černé olivy 1 plechovka
- špagety 250 g
- špetka soli 1 ks
- mleté maso 200 g
- olej 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cayenský pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostky. Papriku omyjte, přepulte, odstraňte semínka a nakrájejte na kostky. Rajčata omyjte, očistěte a též pokrájejte na kostky. Z chili papriky odstraňte semínka a nakrájejte na malé kousky. Olivy pokrájejte na kolečka. Nudle uvařte ve slané vodě a přecedte.

Mleté maso opečte spolu s připravenou zeleninou, chili paprikou a olivami na oleji. Přilijte do pánve 250 ml vody a povařte. Vmíchejte Knorr Fix Boloňská omáčka. Stroužek česneku oloupejte a přidejte prolisovaný česnek do pánve.

Ponechte zakryté 5 minut vařit. Dochutěte cayennským pepřem.