

Těstoviny s dvojí omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek, nakrájený 8 stroužek
- Cibule, oloupaná a nakrájená 2 ks
- Mleté maso 300 g
- konzervovaných loupaných rajčat 500 g
- Passata 200 ml
- Sušené oregano 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- pepř dle chuti 2 špetka
- Cukr 1 špetka
- **Kopřivová omáčka**
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nakrájená 1 ks
- Kopřiv (na křehké špičky) 1 kg
- **K podávání**
- Parmazán 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji osmahněte cibuli a česnek, přidejte maso a rozmělněte je vařečkou. Přilijte rajčata i s

nálevem, passatu a lehce osolte a opepřete. Na mírném plameni vařte asi čtyřicet minut, aby omáčka hezky zhoustla. Dochuťte oreganem, solí, pepřem a špetkou cukru.

2. Připravte kopřivovou omáčku: na oleji osmahněte cibulku, vsypte najemno pokrájené kopřivy (varem značně zmenší objem) a asi osm minut je duste. Zavadnou, ale neztratí barvu.

3. Podávejte s těstovinami povařenými na skus, posypané parmazánem.