

Rychle na stůl

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí ve vlastní šťávě 1 plechovka
- špagety 1 balení
- větší cibule 1 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- dle chuti kečup 1 ks
- na posypání sýr 1 ks
- dle chuti provensálské koření 1 ks
- dle chuti olej 1 ks
- dle chuti česnek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme podle návodu na obalu. Mezitím rozpálíme v kastrůlku olej a orestujeme nakrájenou cibulku. Pak přidáme protlak a ještě chvilku restujeme.

Hovězí maso vyjmeme z konzervy a vmícháme do pánve k cibulce a protlaku. Maso rozdělíme vidličkou na menší kousky, přisypeme bylinky a česnek a vmícháme kečup.

Množství kečupu záleží na tom, kolik chceme omáčky. Vše společně provaříme a podáváme se špagetami.