

Špagety s italskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: amarcha666



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- Drcená rajčata 2 plechovka
- bazalka 1 hrst
- parmazan strouhaný 150 g
- olivový olej 2 lžíce
- špagety 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hluboké pánve dáme 2 lžíce olivového oleje, cibuli si nasekame nadrobno a vhodíme do pánve, opražíme, poté vložíme mletého maso a prolisované stroužky česneku, osolíme, opeříme a restujeme dokud nám maso trošku nezhnědne a nerozpadne se.

Pak vlijeme drcená, vsypeme sušenou bazalku (špetku) a necháme dusit za občasného promíchání. Dusíme do doby, než nám omáčka sama zhoustne.

Jsou li drcená rajčata moc kyselá, tak trochu osladíme.

Uvaříme si špagety, které promícháme s omáčkou. Posypeme strouhaným parmazánem..