

Omáčka z mletého masa na těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčatový protlak 1 ks
- Kečup (sladký a ostrý) 4 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- Mleté maso 500 g
- Oregáno, provensálské koření 4 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nakrájíme na droboučké kostičky a zpěníme na oleji, necháme zesklivatět. Opečeme maso (vařečkou rozmělníme maso na malé kousíčky). Dáme rajský protlak, kapku vody a necháme probublávat za občasné míchání 10-15 minut. Přidáme kečupy (dle chuti můžeme i chili. Sůl, pepř a necháme probublávat dalších 10-15 minut.

Poznámka:

Dle chuti můžeme přidat směs na Boloňské špagety. Omáčku můžeme podávat se špagetami nebo různými těstovinami.