

Rychlá směs na špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 4 stroužek
- kečup 1 dl
- červená paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- gothajský salám 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, česnek a papriku očistíme, společně s měkkým salámem nakrájíme nadrobno. Sýr nastrouháme na jemném struhadle.

Na troše oleje osmahneme cibuli, salám, papriku a česnek. Trochu podlijeme, podusíme, podle chuti osolíme, přisypeme trochu pepře, grilovací koření a nakonec přidáme podle potřeby kečup.

Směs na špagety rozdělíme na talíře a ozdobíme nastrouhaným sýrem. Rychlou směs na špagety podáváme jako teplý hlavní chod, za studena můžeme omáčku roztírat na topinky.

