

Rychlé boloňské špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 3 lžíce
- mletá sladká paprika 3 lžička
- vepřové mleté maso 500 g
- česnek 6 stroužek
- oregano 10 ks
- větší cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- koření na špagety 2 lžička
- konzervovaná rajčata 1 plechovka
- cukr 2 lžíce
- špagety 500 g
- **na ozdobu**
- strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi si rozežřejeme olivový olej a zpěníme na něm nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova. Poté přidáme nasekaný česnek a minutku restujeme.

K zelenině přidáme mleté maso a restujeme tak dlouho, dokud nebude maso téměř hotové. Maso osolíme, opepříme a přidáme nasekané oregano. Zalijeme rajčaty v plechovce, dochutíme cukrem, kořením na špagety a ještě špetkou soli a pepře. Můžeme podle chuti ještě přidat oregano a prolisovaný česnek.

Uvařené špagety (podle návodu na obalu) nikdy neproplachujeme vodou! Jen scedíme, zakápneme olejem a promícháme.

Hotovou boloňskou omáčku promícháme s uvařenými špagetami, dáme na talíř, posypeme nastrouhaným eidamem nebo parmezánem, ozdobíme lístky oregana a jemně zakápneme olivovým olejem.