

Omáčka na špagety z mletého masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- sýr (eidam, niva) 1 ks
- **omáčka**
- mleté hovězí maso 330 g
- rajče 4 ks
- větší červená cibule 1 ks
- rajčatový protlak 100 g
- sladká mletá paprika 1 lžička
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- bazalka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sójová omáčka 1 ks
- oregáno 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **příloha**
- špagety 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a osmažíme dozlatova na olivovém oleji. Rajčata nakrájíme na kostičky a přidáme k cibuli i mleté maso a mletou papriku. Narychlo orestujeme, přiklopíme pokličkou a dusíme 20 minut. Během dušení kontrolujeme, jestli se rajčata s masem nepřipalují a pokud ano, přidáme trošku teplé vody. Po 20-ti minutách přidáme rajčatový protlak, bazalku s oreganem, opepříme a necháme ještě 10 minut dusit.

Uvaříme špagety podle návodu, ale samozřejmě můžeme použít i jiný druh těstovin. Pro lepší chuť těstovin můžeme do vroucí vody přidat bujónovou kostku.

Na závěr přidáme prolisovaný česnek a dochutíme sójovou omáčkou.

Uvařené špagety dáme do hlubokého talíře, přelijeme omáčkou a posypeme najemno nastrohaným sýrem. Druh volíme podle chuti.