

Boloňské špagety IV

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso (směs hovězího a vepřového) 300 g
- Rajský protlak malý 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Koření na mleté maso 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Strouhaný sýr 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném oleji osmahneme maso. Vařečkou maso rozdrobíme na malé kousíčky. Zaprášíme moukou, přidáme rajský protlak a dobře promícháme. Podlijeme horkou vodou, osolíme a přidáme nadrobno nakrájený pórek a česnek. Dusíme pod pokličkou asi 15 minut, dochutíme kořením a

necháme projít varem. Podáváme se špagetami a posypané strouhaným sýrem.