

# Těstoviny s masovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Testoviny (široké dlouhé nudle) 500 g
- Mleté maso (vepřové i hovězí) 300 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Rajčata sterilovaná loupaná 1 ks
- Rajský protlak 1 plechovka
- Mletá paprika sladká 1 lžička
- Oregáno 1 lžička
- Bazalka 1 lžička
- Tymián 1 špetka
- Zeleninový bujón 1 ks
- Červené víno 150 ml
- Olivový olej 4 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Cherry rajčátka 12 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Parmazán na posypání 2 hrst

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli a mrkev. Přidáme na plátky nakrájený česnek, mleté maso a opečeme. Vmícháme mletou papriku a ostatní koření, rozdrobíme bujón, dáme protlak,

loupaná rajčata a víno. Promícháme a zvolna dusíme až omáčka zhoustne.

Vmícháme na kolečka nakrájenou jarní cibulku, cherry rajčata, dosolíme a ohřejeme. Podáváme s uvařenými a scezenými těstovinami. Omáčkou těstoviny přelijeme a posypeme parmazánem.