

pečené kari špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krkovička 600 g
- Cibule 1 ks
- Kari 4 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hrášek sterilovaný 1 plechovka
- Špagety 400 g
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na kostky, osolíme, okořeníme a promícháme. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Až začne růžovět, přidáme maso, krátce ze všech stran opečeme a podlijeme trochou horké vody. Pod pokličkou dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme horkou vodou. Dusíme tak, aby až je maso měkké zbyla v kastrolu či pánvi nějaká šťáva, nenecháme všechnu tekutinu vydusit. Špagety uvaříme v osolené vodě a scedíme. Uvařené špagety, maso i se šťávou a scezený hrášek dobře promícháme. Urovnáme na pekáč a posypeme strouhaným sýrem. Na chvíli vložíme do vyhřáté trouby, jenom než se sýr roztaví.