

Káhirské špagety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 500 g
- Cibule 200 g
- Mletá paprika sladká 3 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Špagety 350 g
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji necháme zesklovatět jemně pokrájenou cibuli. Přidáme maso, promícháme s cibulí, smažíme, až zhnědne, osolíme, opepříme, přidáme papriku a podlijeme troškou vody. Pod pokličkou dusíme 20 - 30 minut, podle potřeby můžeme podlít horkou vodou. Měkké maso promícháme s uvařenými scezenými špagetami, na talíři posypeme strouhaným sýrem.