

Špagety s kečupovo masovou (sojovou) směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- maso 500 g
- špagety 300 g
- kečup jemný 300 ml
- kečup ostrý 150 ml
- cibule 300 g
- sádlo 200 g
- rajský protlak 1 ks
- sůl 2 špetka
- kari 1 lžička
- pepř mletý 1 lžička
- sójová omáčka 2 lžíce
- worcester omáčka 1 lžička
- vegeta 1 lžička
- sýr cihla 180 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájíme maximálně na 1x1 cm kousíčky. Na sádlo dáme spěnit na drobno nakrájenou cibulku, pak přidáme maso (může být i sojová ryže namočená předem minimálně 6 hod. v maggi bujónu)

Pak přidáme všechno koření vegetu a sůl a za občasného míchání dusíme (pokud možno ve vlastní šťávě) do měkka, (kdyby se maso přichytávalo podléváme jen malinko aby směs byla stále hustá) pak přidáme rajský protlak a dusíme asi 10 minut. Potom přidáme kečupy, zamícháme a jemně povaříme asi 5 minut. Během přípravy masa uvaříme špagety dle návodu na obalu. Servírujeme špagety na ně dáme směs toto pak posypeme nastrohaným sýrem. Dobrou chuť.