

Milánské špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 8

- Špagety 1.5 balení
- Vepřové ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Lečo s moravskou klobásou 1 plechovka
- Cibule 1 ks
- Kečup 0.5 sklenice
- Tvrdý sýr 200 g
- Kari 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Špagety uvaříme dle návodu. V hrnci na oleji osmažíme na kostičky nakrájenou cibuli, lehce zaprášíme sladkou paprikou. Přidáme pokračené maso z konzervy a orestujeme. Přidáme lečo, klobásu nakrájíme na kostičky a povaříme. Nakonec zalijeme kečupem, okořeníme kari kořením, osolíme a přidáme trochu cukru tak, aby výsledná chuť byla sladkokyselá. Do máslem vymazaného pekáče nasypeme uvařené špagety, zalijeme uvařenou směsí, posypeme strouhaným sýrem a necháme zapéct asi na 30 minut.

