

Boloňské špagety se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Špagety 300 g
- Cuketa 1 ks
- Parmazán 150 g
- Mleté maso 400 g
- Paprika 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Maso opečeme na rozehrátém oleji. Přilijeme 300 ml vody a povaříme. Zeleninu očistíme, nakrájíme na kousky a přidáme k masu a vše dusíme asi 8 minut na slabším plameni. Podáváme se špagetami posypanými parmezánem.