Špagety s masovými kuličkami v rajčatovém ragú

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Špagety 400 g
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- klobásky salsiccia 300 g
- Bílé víno 100 ml
- Rajčatové pyré 500 ml
- Mořská sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Bazalka čerstvá 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 . Klobásku salsiccia podélně rozřízněte, vyjměte ze střívka, nakrájejte na špalíčky a z nich vytvořte kuličky. Kuličky vhoďte do pánve a osmahněte. Česnek oloupejte, překrojte podélně napůl a vyjměte zárodek klíčku. Česnek pokrájejte nadrobno a v pánvi spolu s kuličkami trochu osmahněte, poté podlijte vínem a nechte jej odpařit, poté přidejte rajčatové pyré, nechte provařit a případně zredukovat. Dle chuti přidejte cukr, sůl a pepř. Ke konci nadrobno pokrájejte čerstvou bazalku a promíchejte jí s ragú.

2. Mezitím dejte vařit špagety podle návodu na obalu, tak aby byly al dente neboli na skus. Špagety zceďte a promíchejte s ragú. Do ragú přidejte půl lžíce vody ve které se špagety vařily a znovu promíchejte.