Jednoduché špagety pro gurmány

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- cukr 1 kostka
- cibule 1 ks
- mletý pepř 1 lžička
- rajčatový protlak 1 kelímek
- velké rajče 3 ks
- sůl 1 lžička
- špagety 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Prvně uvaříme špagety ve slané vodě. Vaříme je asi 7 - 8 minut, potom scedíme.

Na pánvičce rozpálíme olej, přidáme nasekanou cibuli a nakrájené maso. Smažíme dozlatova, potom olej vylijeme a přidáme rajčata s rajským protlakem (pro děti kečup). Dochutíme cukrem a solí podle vlastní chuti.

Do rajčatové omáčky dáme špagety a zamícháme.

Jednoduché špagety pro gurmány podáváme ihned po přípravě. Můžeme je dochutit čerstvou bazalkou.