Boloňské špagety

Kategorie: Pokrmy

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso (vepřové a hovězí) 350 g
- Rajský protlak malý 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Koření na mleté maso 1 špetka
- Parmazán 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Na rozpáleném oleji osmahneme maso. Zaprášíme moukou, přidáme rajský protlak a dobře promícháme. Podlijeme horkou vodou, osolíme, přidáme nadrobno pokrájený pórek a česnek. Asi 15 minut podusíme pod pokličkou, nakonec dochutíme kořením a necháme ještě chvíli přejít varem. Podáváme se spagetami uvařenými dle návodu a posypeme parmazánem.