

ŠPAGETY S BOLOŇSKOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

1 balíček špaget
Sýr v celku (na strouhání)
0,5 kg míchaného mletého masa
2 střední cibule
3 mrkve
1/2 celeru
400 g drcených rajčat
2 lžice cukru
Sůl podle chuti
Špetka pepře
Olej
2 špetky oregana



POSTUP

Cibuli nakrájíme na malé kostičky a orestujeme na oleji do zlatova, potom přidáme mleté maso a osolíme, podle chuti přidáme pepř. Dále přidáme nastrouhanou mrkev a celer a společně s cibulí restujeme. Když je maso hotové přidáme drcená rajčata, cukr, oregano a česnek. Jakmile máme hotovou směs, uvaříme špagety, na které směs podáváme a zasypeme strouhaným sýrem.

ŠPAGETY S BOLOŇSKOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

1 balíček špaget
Sýr v celku (na strouhání)
0,5 kg míchaného mletého masa
2 střední cibule
3 mrkve
1/2 celeru
400 g drcených rajčat
2 lžice cukru
Sůl podle chuti
Špetka pepře
Olej
2 špetky oregana



POSTUP

Cibuli nakrájíme na malé kostičky a orestujeme na oleji do zlatova, potom přidáme mleté maso a osolíme, podle chuti přidáme pepř. Dále přidáme nastrouhanou mrkev a celer a společně s cibulí restujeme. Když je maso hotové přidáme drcená rajčata, cukr, oregano a česnek. Jakmile máme hotovou směs, uvaříme špagety, na které směs podáváme a zasypeme strouhaným sýrem.