

Recept: Boloňské Špagety ☺

500g špaget, 1kg mletého hovězího masa, 1ks cibule, olej, 2 plechovky nakrájených rajčat asi 1/2kg, 2 - 4 stroužky česneku, 1 lžičce sušeného oregana, 1 lžičce sušené bazalky, pepř a sůl, strouhaný tvrdý sýr.

Postup: Na oleji lehce zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso a restujeme 5 - 10 min.

Pak přidáme rajčata jemně nastrohaný česnek koření a sůl.

Pokud mají rajčata hodně šťávi, nemusí se podlévat vodou. Mělo by to být husté tak, aby se nemuselo zahušťovat, ale zároveň aby se pokrm nepřipálil. Doba vaření je asi 30 - 40 minut - až je maso měkké.

Omáčkou přelijeme uvařené špagety a posypeme je nastrouhaným tvrdým sýrem.

Recept je pro 4-5 osob.

Přejeme Vám Dobrou Chutí! ☺