

# Směs na boloňské špagety

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1033 kalorií , 40 g cukrů , 94 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/smes-na-bolonske-spagety>

## Příprava

Orestujeme cibulku, přidáme mrkvičku na kousky, protlak, kečup, mleté maso, vodu, sůl, cukr, oregano, zalijeme červeným vínem a dusíme. Podáváme se špagetami a strouhaným sýrem.

## Ingredience

- 100 ml slunečnicového oleje
- 600g balení vepřového mletého masa
- 1 cibule
- 1 kořen mrkve
- 200 ml rajčatového protlaku
- 1 lžička soli
- 200 ml kečupu
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 lžička oregana
- 200 ml červeného vína

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Chudý student, Omáčka