

Špagety s drůbežím masem a bazalkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1276 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-drubezim-masem-a-bazalkou>

Příprava

Na rozpálené pánvi orestujeme slaninu s drůbežím masem, maso může být i vařené, přidáme česnek, nakrájený na drobná kolečka, cibuli, zelenou papriku, rajská jablíčka a vše orestujeme. Po pár minutách přidáme sůl a trošku pepře. Listy bazalky nakrájíme nadrobno a celou směs posypeme. Uvaříme špagety, dáme je na talíř a směs přidáme ke špagetám. Celé jídlo nakonec dochutíme kečupem. Dobrou chuť.

Ingredience

- 200 g špaget
- 200 g drůbežího masa
- 50 g slaniny
- 1 cibule
- 1 zelená paprika
- 2-4 rajčata
- 2-5 stroužků česneku
- špetka soli
- špetka pepře
- 10-15 lístků bazalky
- 1 balení kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

