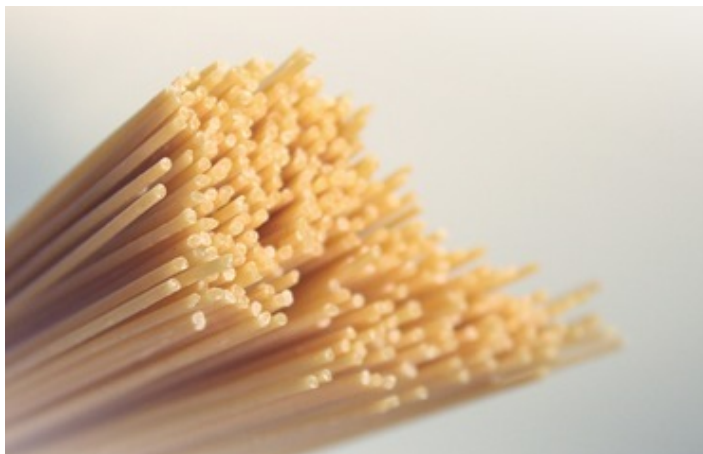


# Špagety s gulášem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**1392** kalorií , **7 g** cukrů , **150 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spagety-s-gulasem>

## Příprava

Špagety uvaříme podle návodu na obalu. Na rozehřátém oleji osmahneme na jemno pokrájenou cibulku, poté přidáme na nudličky nakrájenou papriku a točený salám a ještě zhruba 5 minut opékáme. Osolíme a opepříme, vmícháme kousky oloupaných rajčat a podle chuti ostrý kečup , vše krátce podusíme a dochutíme prolisovaným česnekem a špetkou saturejky. Uvařené špagety necháme okapat a na talíři je přelijeme hotovým gulášem.

## Ingredience

- 1 balení špaget
- 2 cibule
- 400 g točeného salámu
- 2 papriky (kapie)
- 3 rajčata
- 1-2 stroužky česneku
- 2-3 lžíce kečupu
- 10 lžic rostlinného oleje
- špetka saturejky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Klasika, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

