

# Mleté maso na sladko



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1401** kalorií , **0 g** cukrů , **103 g** tuků , **109 g** bílkovin

**Autor:** Jekky.R

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mlete-maso-na-sladko>

## Příprava

Dáme olej do hrnce, přidáme cibuli nakrájenou najemno, trochu osmahneme a přidáme česnek nakrájený najemno, chvíli asi 5 min. vaříme a poté přidáme mleté maso, drolíme ho a osmahneme, až je skoro hotové. Poté zalijeme vodou a podusíme asi 5 min. Přidáme celý kečup povaříme a čekáme asi 10 min. Poté podle potřeby zahustíme a můžeme podávat z nudlemi a posypeme sýrem nastrouhaným najemno. Velmi vhodné pro malé děti, přeji všem dobrou chuť a ráda bych věděla jestli vám můj recept chutná.

## Ingredience

- 500 g mletého masa
- 1-2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 3-4 lžíce rostlinného oleje
- 1-2 balení kečupu
- hrneček vody
- balení nudlí
- 100 g tvrdého sýra

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

