

Špagety s masovo-pórkovou směsí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

2141 kalorií , **0 g** cukrů , **87 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-masovo-porkovou-smesi>

Příprava

Špagety dáme vařit do dostatečně velkého množství osolené vody, do které přidáme pár kapek oleje. V pánvi rozežřejeme olej a osmahneme na něm najemno nakrájenou cibuli. Když cibule zesklivatí, přidáme mleté maso a restujeme. Po chvíli maso zaprášíme moukou, krátce osmahneme a ihned do pánve vlijeme konzervovaná rajčata i se šťávou, promícháme, přilijeme víno a je-li třeba, ještě trochu zředíme vodou. Potom k masu přidáme nasekaný česnek, osolíme, opepříme, z pórku odřízneme zelenou vrchní část, tu si odložíme, zbytek pórku nakrájíme na půlkolečka a také vhodíme do pánve. Omáčku mírným varem povaříme asi 15 minut, na konci vaření přidáme bazalku a dochutíme. Uvařené scezené špagety dáme na talíř, přelijeme omáčkou, posypeme strouhanou goudou a navrch nasypeme nadrobno nakrájenou zelenou část pórku, kterou jsme si dali stranou.

Ingredience

- 250 g špaget
- 300 g mletého masa (hovězí a vepřové)
- 1 menší cibule
- 2-3 stroužky česneku
- 1 ks velkého pórku
- 1 plechovka konzervovaných rajčat
- 100 ml červeného vína
- 1 lžička soli
- 1 menší lžička pepře
- 2-3 lžičky bazalky
- 100 g strouhané goudy
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžičky hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

