

# Omáčka na špagety s kečupem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 2

**238** kalorií , **20 g** cukrů , **15 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/omacka-na-spagety-s-kecupem>

## Příprava

Dáme si vařit těstoviny, aby se nám uvařily, než připravíme omáčku. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a usmažíme na oleji do lehkého zružovění. Zalijeme jí kečupem, necháme přejít varem a zředíme vodou. Přidáme sójovou a worcestrovou omáčku, nakrájený na nudličky cikánský šál a sýr. Zahříváme a mícháme do rozpuštění sýra. Podáváme s vařenými špagetami. Před koncem varu můžeme přidat 1 oloupaný a nastrouhaný stroužek česneku, omáčka tak získá lepší chuť.

## Ingredience

- 1 menší cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 100 ml sladkého kečupu
- 100 ml vody
- 3 plátky cikánského šálu (moravské uzené)
- 3 plátky uzeného sýra
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 lžička worcesterské omáčky
- 1 stroužek česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Omáčka

