

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 zrudnutí. 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

