

# Směs na boloňské špagety



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1033** kalorií , **40 g** cukrů , **94 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** jarmilauhlirova

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smes-na-bolonske-spagety>

## Příprava

Orestujeme cibulku, přidáme mrkvičku na kousky, protlak, kečup, mleté maso, vodu, sůl, cukr, oregano, zalijeme červeným vínem a dusíme. Podáváme se špagetami a strouhaným sýrem.

## Ingredience

- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 600g balení vepřového mletého masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 kořen mrkve
- ✓ 200 ml rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 200 ml kečupu
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 1 lžička oregana
- ✓ 200 ml červeného vína

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Chudý student, Omáčka