

Špagety po lombardsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2650 kalorií , **19 g** cukrů , **136 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-po-lombardsku>

Příprava

Uvařené špagety necháme okapat. Na oleji osmahneme nasekanou cibuli, přidáme na nudličky nakrájené maso a krátce podusíme. Směs okořeníme paprikami, osolíme, podlijeme horkou vodou a dusíme 1/4 hodiny. Přidáme na nudličky nakrájenou mrkev a celer, podusíme asi 5 minut a vložíme spařená, na kolečka nakrájená rajčata. Dusíme až je zelenina měkká. Vmícháme kečup, libeček a špagety. Na talíři sypeme sýrem.

Ingredience

- 300 g špaget
- 40 ml rostlinného oleje
- 1 lžíce sekaného libečku
- 2 cibule
- 400 g vepřového masa
- sůl
- sladká a pálivá paprika
- 50 g mrkve
- 50 g celeru
- 400 g rajčat
- 2 lžíce kečupu
- strouhaný sýr

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

