

Špagety s mletým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3658 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **139 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-mletym-masem>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno a orestujeme na másle. Přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na malé kostičky a osmahneme. Přidáme mleté maso a za stálého míchání opékáme. Podlijeme vývarem, přidáme rajčatový protlak, okořeníme, osolíme a dusíme cca 30 minut. Podlijeme vínem a ještě asi 5 minut dodusíme.

Masovou směs klademe na špagety uvařené podle návodu a sypeme nastrouhaným parmazánem.

Ingredience

- 600 g špaget
- 350 g hovězího mletého masa
- 1 cibule
- 1 řapíkatý celer
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 dcl červeného vína
- 200 g parmazánu
- 1 lžička soli
- 1 lžička mletého pepře
- troška bazalky
- troška oregana
- 1 lžička másla
- 1 šálek hovězího bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

