

Špagety s mletým masem a rajčaty

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g špaget

Na omáčku:

200 g mletého masa

2 rajčata, oloupaná a na kostičky

1 zelená paprika, na kostičky

1 cibule, na půl kolečka

3 stroužky česneku, na plátky

kečup

oregáno, čerstvé nebo usušené a drcené

sůl

pepř

olivový olej

Postup

Uvaříme špagety ``al dente`` (to znamená, že na průřezu právě uvařených špaget máme uprostřed ještě malou bílou skvrnku a na skus jsou ještě tuhé, zkrátka nerozvařené). Přidáme rajčata a papriku, orestujeme, přimícháme kečup s česnekem a přidáme oregáno. Zalijeme troškou vody a podusíme pod pokličkou. Na hotovou směs vložíme uvařené, scezené špagety a podáváme.