Špagety trochu jinak

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30-50 dkg libového masa (jako na čínu)
10 stroužků česneku
1 kostka mraženého špenátového protlaku
1 kelímek 32% smetany do omáček
1 balíček špaget
1,5 dcl oleje na smažení a naložení masa
sůl
pepř

Postup

Maso nakrájíme na drobnější kostky vmícháme 0,5 celkového množství stroužků rozetřeného česneku, osolíme, opepříme, zalijeme 0,5 dcl olejem, zamícháme necháme v lednici odpočinout alespoň 1 hodinu /nejlépe do druhého dne/. V pánvici /kastrolku/ rozehřejeme olej a maso prudce osmahneme, po osmažení maso vyndáme bokem a do téhož kastrolku /neumývat/ dáme vydusit špenát, spolu s rozetřenými 5 stroučky česneku. Mezi tím vaříme spagety. Po vydušení špenátu přidáme osmahnuté maso, dle chuti smetanu a pokud omáčka bude řídká, lehce ji zaprášíme polohrubou moukou, a krátce za občasného míchání povaříme (5 minut).