

Špagety s kečupovo masovou (sojovou) směsí

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g maso
300 g špagety
300 ml kečup jemný
150 ml kečup ostrý
300 g cibule
200 g sádlo
1 ks rajský protlak
sůl
1 lžička kari
1 pepř mletý
2 lžíce sójová omáčka
1 lžička worcester omáčka
1 vegeta
180 g sýr cihla

Postup

Maso nakrájíme maximálně na 1x1 cm kousíčky. Na sádlo dáme spěnit na drobno nakrájenou cibulku, pak přidáme maso (může být i sojová rýže namočená předem minimálně 6 hod. v maggi bujónu). Pak přidáme všechno koření vegetu a sůl a za občasného míchání dusíme (pokud možno ve vlastní šťávě) do měkka, (kdyby se maso přichytávalo podléváme jen malinko aby směs byla stále hustá) pak přidáme rajský protlak a dusíme asi 10 minut. Potom přidáme kečupy, zamícháme a jemně povaříme asi 5 minut. Během přípravy masa uvaříme špagety dle návodu na obalu. Servírujeme špagety na ně dáme směs toto pak posypeme nastrohaným sýrem. Dobrou chuť.